

2804A_Ru_Əyanii_Yekun imtahan testinin sualları**Fənn : 2804A Malların eyniləşdirilməsi və saxtalaşdırılması**

1 Кто из нижеуказанных не является представителями компетентных контрольных органов?

- государственные инспекторы Госторгинспекции, Госстандарта
- сотрудники налоговой инспекции
- контролеры ведомств и отделов контроля на предприятиях
- сотрудники пищевых лабораторий промышленности торговли, общественного питания
- санитарные врачи Госкомсанэпиднадзора

2 Какой документ является конечным результатом сертификационных испытаний?

- таможенные документы
- сертификат соответствия товара на право выпуска продукции
- нормативные документы
- экспертное заключение о качестве
- товарно-сопроводительные документы

3 Какие цели могут ставиться при проведении экспертизы качества товаров?

- идентификация товара и его происхождение
- выявление соответствия представленного продукта данной группе товаров
- выявление фальсификации представленного продукта
- выявление посторонних веществ и загрязнителей
- установление степени опасности продовольственных товаров

4 Укажите показатели внешнего вида товара, что являются идентификационным показателем.

- температура плавления, форма, калорийность, зольность
- плотность, температура застывания, физиологическая ценность
- энергетическая ценность, влага, температура плавления
- запах, вкус, плотность, пищевая ценность
- состояние поверхности, консистенция, цвет, форма

5 На сколько подгрупп делится измерительный метод в зависимости от использования технических измерительных способов?

- 6.0
- 2.0
- 4.0
- 5.0
- 3.0

6 В каком ряду правильно указаны названия подгрупп измерительных методов?

- химические, физические, измерительные, товароведно-технологические, тестовые
- физические, микробиологические, товароведно-технологические, химические, биохимические
- тестовые, гистологические, микробиологические, органолептические
- микробиологические, тестовые, товароведно-технологические, гистологические, измерительные
- товароведно-технологические, органолептические, тестовые, микробиологические, биохимические

7 На сколько подгрупп делится органолептический метод в зависимости от использования органов обоняния?

- 2.0
- 5.0

4.0

6.0

3.0

8 Укажите преимущество измерительного метода.

- ☐ выгоден, прост, результаты не повторяются
- ☒ объективен, результаты повторяются и сравниваются
- ☐ дешевый, прост, выгоден, результаты повторно проверяются
- ☐ прост, не требует большой затраты времени, результаты повторяются
- ☐ выгоден, не требует большой затраты денег, результаты не сравниваются

9 Укажите преимущество тестового метода.

- ☐ не требует большой затраты времени, прост, результаты сравниваются и повторяются
- ☒ объективен, результаты сравниваются
- ☐ прост, выгоден, объективен, результаты повторяются и сравниваются
- ☐ не требует большой затраты времени, выгоден, результаты повторяются и сравниваются
- ☐ выгоден, прост, объективен, не требует большой затраты времени, результаты повторяются

10 Укажите преимущество органолептического метода.

- ☐ объективен, прост, результаты повторяются
- ☒ прост, выгоден, не требует большой затраты времени и денег
- ☐ результаты повторяются, выгоден, прост, требует большой затраты времени
- ☐ не требует большой затраты времени, объективен, результаты повторяются и сравниваются
- ☐ выгоден, объективен, результаты повторяются и сравниваются

11 В каком ряду правильно указаны названия подгрупп измерительных методов?

- ☐ товароведно-технологические, органолептические, тестовые, микробиологические, биохимические
- ☐ химические, физические, измерительные, товароведно-технологические, тестовые
- ☐ тестовые, гистологические, микробиологические, органолептические
- ☒ физические, микробиологические, товароведно-технологические, химические, биохимические
- ☐ микробиологические, тестовые, товароведно-технологические, гистологические, измерительные

12 Чем отличается органолептический метод от лабораторного?

- ☐ объективен, результаты сравниваются, требует большой затраты времени
- ☒ прост, не требует большой затраты, проводится в любом месте
- ☐ выгоден, прост, требует большой затраты денег
- ☐ не требует большой затраты времени, результаты повторяются, выгоден
- ☐ результаты повторяются, прост, объективен

13 С какой целью используют тестовый метод?

- ☐ определение чувствительности и степени питательности товаров к биохимическим и термохимическим реакциям
- ☐ определение чувствительности и степени пригодности товаров к физико-химическим и окислительным реакциям
- ☒ определение чувствительности и степени безопасности товаров к химическим и биохимическим реакциям
- ☐ определение чувствительности и энергетической ценности товаров к тепловым и физико-химическим реакциям
- ☐ определение чувствительности и степени пригодности товаров к химическим и окислительным реакциям

14 На сколько подгрупп делится измерительный метод в зависимости от использования технических измерительных способов?

- ☐ 6.0
- ☒ 4.0

5.0
3.0
2.0

15 Чем связано быстрота определения показателей качества товара органолептическим способом?

- оценка качества товара проводится быстро и легко
- не требует аппаратуры, оборудования, проводится на месте нахождения товара
- оценка качества товара проводится легко и выгодно
- качество товара лучше чувствуется органами осязания
- используются специальные аппаратуры и оборудования

16 Какая задача не ставится как цель, при экспертизе подлинности товара?

- имеет ли данное изделие показатели, характерные для подделок подлинного товара
- соответствует ли внутренняя и внешняя упаковка данного изделия предъявляемым требованиям
- соответствует ли маркировка данного изделия требованиям, предъявляемым к ней в ГОСТ-ах
- нарушен ли технологический процесс производства
- насколько соответствует названное изделие показателям, характерным для данной однородной группы товаров

17 Какой из нижеуказанных не относится к измерительным методам идентификационной экспертизы?

- физические
- химические и биохимические
- микробиологические
- товароведно-технологические
- органолептические

18 Какие органы чувств используют при органолептическом способе идентификации?

- визуально
- жировыми клетками
- органов обоняния
- осязательными клетками
- вкусовыми клетками

19 Какой прием не используется для снивелирования субъективности получаемых результатов, при органолептическом способе идентификации?

- проводят математическую обработку полученных результатов
- разрабатывают определенные критерии для тех или иных органолептических показателей
- используют высококвалифицированных экспертов
- увеличивают количество экспертов
- уменьшают количество экспертов

20 Каким требованиям не должны отвечать физико-химические показатели идентификационной экспертизы?

- субъективность полученных результатов
- типичность для конкретного вида, наименования или однородной группы товара
- проверяемость данного показателя другими методами
- воспроизводимость полученных результатов в других лабораториях
- объективность и сопоставимость полученных результатов

21 В какой строке указаны идентификационные функции?

- управляющие, анализ
- утверждение, управляющие, направляющие

утверждение, определяющие, контроль
рецензирующие, направляющие
управляющие, контроль, определяющие,

22 Укажите способы идентификации.

- органолептические, безопасность
- физико-химические, органолептические
лабораторные, биохимические, физико-химические
химические, физические
микробиологические, безопасность

23 Укажите метод, используемый при идентификационной экспертизе.

- физический
- тестовый
физико-химический
гистологический
товароведно-технологический

24 Укажите количество методов используемых при идентификационной экспертизе.

- 4.0
- 2.0
- 5.0
- 3.0
- 6.0

25 Укажите субъекты идентификации.

- рабочая сила, сведения
производители, государственные предприятия
государственные предприятия, обслуживания
- торговые предприятия, производители
торговые предприятия, обслуживания

26 В каком ряду правильно указаны виды идентификации?

- сортная, контроль, информационная, специальная, ассортиментная, качественная
специальная, общая, управляющая, потребительская, качественная
потребительская, направляющая, контроль, специальная, ассортиментная, сортная
- ассортиментная, потребительская, товарно-партионная, качественная, сортная, специальная
товарно-партионная, утверждение, определяющая, качественная, сортная, специальная

27 Укажите цель сортовой идентификации.

- определение пищевой ценности того или иного сорта товара после качественной фальсификации
определение количественных и качественных показателей того или иного сорта товара после специальной
идентификации
определение энергетической способности того или иного сорта товара после потребительской
идентификации
- установление соответствия требованиям качества, предусмотренным нормативной документацией для того
или иного сорта товара после проведения ассортиментной идентификации
определение энергетической и пищевой ценностей того или иного сорта товара после товарно-партионной
идентификации

28 В каком ряду правильно указаны методы идентификации?

химические, тестовые, микробиологические
измерительные, физические, микробиологические

- тестовые, микробиологические, химические
измерительные, органолептические, тестовые
измерительные, химические, биохимические

29 Какие свойства и идентификационные показатели продовольственных товаров определяются физико-химическим способом?

- физико-химические, физические, химические
микробиологические, безопасность, биохимические
биохимические, микробиологические, физические
физико-химические, безопасность, свойства плавления
безопасность, химические, биологические

30 Какие идентификационные показатели относятся к внешнему виду продукции?

- вкус, запах, пищевая ценность
вкус, запах, энергетическая ценность
состояние поверхности, консистенция, температура застывания
- форма, цвет, состояние поверхности
цвет, плотность, температура плавления

31 Какие идентификационные органолептические показатели имеет товар?

- специальные и внутренние
форма и цвет
вкус и запах
- общие и специальные
общие и внешние

32 В каком ряду правильно указаны объекты идентификации?

- обслуживания, государственные предприятия, покупатели, продавцы, производители
коммерческая деятельность, промышленные предприятия, производители, покупатели, обслуживания,
государственные предприятия
рабочая сила, торговые предприятия, производители, покупатели, ценные бумаги, сведения
- сведения, обслуживания, ценные бумаги, рабочая сила, коммерческая деятельность
ценные бумаги, торговые предприятия, государственные предприятия, обслуживания, рабочая сила, сведения

33 Сколько приёмов используют, чтобы сгладить субъективность получаемых результатов при органолептическом способе идентификации?

- 6.0
5.0
3.0
- 4.0
2.0

34 Что означает слово «идентификация»?

- фальсификация
похожесть
замена
- отождествление
повторение

35 В каком ряду правильно указаны названия способов идентификации?

- лабораторные, безопасность
физико-химические, биохимические

безопасность, микробиологические, гистологические
☒ микробиологические, органолептические
 биохимические, гистологические

36 Укажите функции идентификации.

управляющие, контроль, информационные
 утверждение, рецензирующие
 контроль, анализ
☒ информационные, управляющие, направляющие
 контроль, утверждение

37 В каком ряду правильно указано количество способов идентификации?

6.0
 2.0
 4.0
☒ 3.0
 5.0

38 Сколько задач решается при идентификационной экспертизе товаров?

7.0
 4.0
 6.0
☒ 5.0
 3.0

39 Укажите источники идентификации.

ценные бумаги, маркировка, прилагаемые документы, фактуры
 прилагаемые документы, фактуры, сертификаты, маркировка
 регламентируемые показатели качества, качественное удостоверение, ценные бумаги, фактуры
☒ нормативные документы, регламентируемые показатели качества, прилагаемые документы, маркировка
 маркировка, ценные бумаги, нормативные документы, качественное удостоверение

40 Укажите цель специальной идентификации.

выявление качественных показателей данного товара до продажи после качественной идентификации
 определение качественных показателей данного товара до продажи после потребительской идентификации
 определение качественных показателей данного товара до продажи, не имеющих отношение к перечню запрещенных к реализации
☒ установление отношения данного товара к перечню запрещенных к реализации
 определение качественных показателей данного товара до продажи после ассортиментной идентификации

41 Укажите основную цель проведения потребительской идентификации.

определение непригодности продовольственных товаров для употребления
 определение технологических показателей продовольственных товаров
 определение идентификационных показателей продовольственных товаров
☒ установление возможности использования продукта для питания человека
 определение способности длительного хранения продовольственных товаров

42 К какому виду относится предреализационная фальсификация ?

к информационной
 к количественной
 к качественной
 к ассортиментной

- к комплексной

43 Какой из нижеуказанных не относится к способу защиты маркировки от подделок ?

- бумага, чувствительная к различным растворителям
- специальные металлические нити
- черная радужная цветная полоска
- водяные знаки
- защитные волокна

44 При инспекционном контроле обнаружили подделанные сертификаты. Какой способ подделки не относится к информационной?

- подделка сертификата с использованием подлинного бланка установленной формы и внесением всех реквизитов фальсифицированного товара
- специальные приемы или психологические воздействие на покупателя
- отбор образцов для проведения сертификации из других партий с аналогичными наименованиями товара и изготовителя, под которых подделывается фальсификат
- выдача подлинных сертификатов органом по сертификации, который перед проведением испытаний для подтверждения безопасности провел идентификацию на подлинность
- подделка подлинной копии сертификата с подлинными печатями, путем удаления некоторых записей и внесения новых реквизитов, характеризующих фальсифицированный товар

45 Какой способ не используется при количественной фальсификации ?

- специальные приемы или психологические воздействие на покупателя
- поддельные средства измерений
- введение консервантов, антибиотиков и антиокислителей без их указаний на маркировке товара
- неточные измерительные технические устройства
- неправильное измерение товара

46 В каком ряду не верно указан способ качественной фальсификации, в зависимости от используемых средств, нарушении рецептуры ?

- добавление или полная замена продукта чужеродными добавками
- добавление воды
- введение более дешевых компонентов за счет более дорогостоящих
- частичная замена натурального продукта имитатором
- унификация упаковки, используемой для разных групп товаров

47 Какие условия не требуются для качественной фальсификации ?

- отсутствие законов и их недействие по информационному оболваниванию населения
- отсутствие надежного контроля за уровнем внесения тех или иных добавок
- указание на маркировке всех данных о товаре
- наличие в продаже различных пищевых красителей, ароматизаторов, замутнителей, антиокислителей, консервантов и др.
- действие законодательных нормативов по применению различных пищевых добавок в продовольствии

48 Какие пищевые заменители не используются в качестве объекта при ассортиментной фальсификации?

- подобные товары из другой группы, имеющие более низкие потребительские свойства
- подобные товары из другой группы, имеющие более высшие потребительские свойства
- товары, полученные из генетически модифицированного сырья
- продукты с незаконченными биохимическими или другими технологическими процессами
- имитаторы натурального продукта, схожие по определенным, наиболее характерным признакам

49 Какие условия не требуются для ассортиментной фальсификации ?

- все сопроводительные документы на данный товар
- наличие в продаже товаров других групп, близких по потребительным свойствам и некоторым показателям качества
- подразделение качества товара на сорта
- производство и реализация имитаторов данной группы товаров
- производство и реализация товаров, отличающиеся по показателям качества и наличию дефектов

50 В каком ряду не правильно указан вид фальсификации?

- информационная
- ассортиментная
- качественная
- количественная
- тестовая

51 Что такое информационная фальсификация?

- подмена части мяса водой, кровью
- обман потребителя за счёт отклонений параметров товара, превышающих предельно допустимые нормы отклонений
- подделка сертификата качества
- введение чужеродных добавок
- подмена ценного товара на менее ценное

52 В каком ряду правильно указаны подгруппы комплексной фальсификации в зависимости от места формирования?

- химический состав и свойства
- технологическая и предреализационная
- консистенция и внешнее строение
- сырьё и производство
- производственная и предреализационная

53 На сколько подгрупп делится комплексная фальсификация в зависимости от места формирования?

- 6.0
- 2.0
- 3.0
- 4.0
- 5.0

54 Каким методом можно выявить количественную фальсификацию?

- использованием специальных тестовых и измерительных методов
- использованием специальных проверенных весов
- использованием специальных органолептических методов
- использованием специальных биохимических методов
- использованием специальных физико-химических методов

55 Что означает комплексная фальсификация?

- фальсификация включающая в себя один вид поддельного товара
- фальсификация включающая в себя два или более отдельных видов подделок товара
- фальсификация осуществляемая путём сохранения нескольких признаков и частичной заменой одноимёнными подделками
- фальсификация осуществляемая путём заменой низкокачественных товаров более качественными
- фальсификация осуществляемая путём сохранения внешних признаков и частичной заменой товара

56 Какие показатели товара искажаются при информационной фальсификации?

почтовый адрес, дата производства, фирма–изготовитель, микробиологические показатели и показатели безопасности

- наименование, страна происхождения, фирма–изготовитель и его почтовый адрес, количество, состав, условия и срок хранения товара
- наименование, страна происхождения, фирма–изготовитель, органолептические и физико-химические показатели
- органолептические и физико-химические показатели, дата производства, фирма–изготовитель
- срок хранения, условия хранения, наименование, физико-химические показатели

57 В каком ряду правильно указаны виды фальсификации?

партионная, маркировочная, комплексная, вкусовая, видовая

количественная, стоимостная, комплексная, партионная, регистрационная, видовая

комплексная, информационная, количественная, маркировочная, видовая, регистрационная

- ассортиментная, количественная, стоимостная, комплексная, информационная, качественная
- качественная, количественная, документационная, цветовая, партионная, маркировочная

58 Какой из нижеследующих не относится к качественной фальсификации?

добавление нитратов

- недовес
- реализация некачественной продукции
- введение консервантов и антибиотиков
- добавление воды

59 Укажите количество видов фальсификации.

5.0

4.0

- 6.0

8.0

7.0

60 Укажите объекты фальсификации.

дорожные знаки, факты, технические и технологические документы, информационные системы, физические и юридические лица

- услуги, товары, денежные знаки, исторические факты, финансовые и бухгалтерские отчеты
- денежные знаки, товары, независимые эксперты, национальные сертификаты, материально – технические документы, материально – технические пособия
- услуги, товары, дорожные знаки, маркировки, физические и юридические лица, национальные сертификаты, главные эксперты
- документы, дорожные знаки, денежные знаки, национальные сертификаты, юридические лица

61 Укажите цель фальсификации.

действия, направленные на повышение количества товара

- действия, направленные на обман потребителя с целью незаконного дохода
- действия, направленные на более качественную доставку товара потребителю
- действия, направленные на улучшения качества товара при хранении
- действия, направленные на производства более качественного товара

62 В каком ряду правильно указаны отличительные идентификационные показатели манной крупы марки «М»?

круглавидная, кофейного цвета, блестящая, покрыта крахмальной оболочкой, консистенция однородная

стекловидная, серого цвета, блестящая, покрыта мучной оболочкой, консистенция мягкая

полустекловидная, белого цвета, блестящая, покрытая семенной оболочкой, консистенция твёрдая

- круглавидная, белого цвета, мутная, покрыта мучной оболочкой, консистенция однородная
- шаровидная, желтого цвета, блестящая, покрыта целлюлозной оболочкой, консистенция твёрдая

63 В каком ряду правильно указана информационная фальсификация крупы?

- фальсификация осуществляемая путём обмана, искаженной информации о стандартных измерительных параметрах
- фальсификация осуществляемая путём подмены более качественных сортов крупы низкосортными
- фальсификация осуществляемая путём добавления посторонних, минеральных, органических примесей, также крупяных зёрен с поврежденными ядрами
- фальсификация осуществляемая путём искажения информации о качестве товара
- фальсификация осуществляемая путём всесторонней и точной информации о качестве товара

64 В каком ряду правильно указана количественная фальсификация крупы?

- фальсификация осуществляемая путём добавления посторонних, минеральных, органических примесей, крупяных зёрен с поврежденными ядрами
- фальсификация осуществляемая путём добавления чужеродных добавок, примесей, испорченных зёрен крупы
- фальсификация осуществляемая путём искажения информации о качестве товаре
- фальсификация осуществляемая путём значительных отклонений параметров товара, превышающих предельно допустимые нормы отклонений
- фальсификация осуществляемая путём подмены одного сорта крупы другим, одного вида крупы другим

65 По каким показателям определяется сорт крупы?

- по виду качественных сортов
- по количеству белков
- по количеству посторонних примесей
- по количеству качественного ядра
- по количеству качественного зерна

66 Какие показатели крупы определяются при идентификационной экспертизе?

- цвет
- влага
- количество посторонних примесей
- сорт
- количество ядер

67 Каким методом можно выявить качественную фальсификацию крупы?

- биохимическим и физико-химическим
- измерительным и товароведно-технологическим
- тестовым и измерительным
- органолептическим и физико-химическим
- физико-химическим и тестовым

68 Какие показатели крупяных изделий искажаются при информационной фальсификации?

- консистенция, внешний вид, размеры товара
- количество, вес, размеры, состав товара
- сертификация, ассортимент, вид, сорт товара
- наименование изготовителя и товара, количество, таможенные документы
- состав, вид, внешний вид, цвет

69 По каким признакам отличаются виды муки при идентификационной экспертизе?

- технологическим
- биологическим
- органолептическим
- идентификационным
- морфологическим

70 В каком ряду указаны методы выявления качественной фальсификации крупы?

- измерительный, физический
- измерительный, тестовый
- товароведно-технологический, измерительный
- физико-химический, органолептический
- биохимический, тестовый

71 Какие методы используются для выявления фальсификации зерна.

- безопасность, физико-химические
- химические, биохимические
- биохимические, экспертные
- органолептические, физико-химические
- экспертные, химические

72 В каком ряду указаны отличительные особенности ассортиментной фальсификации риса?

- содержание углеводов, массовая доля клейковины
- содержание белков, кофейный цвет
- масса натуре зерна, количество сорной примеси
- светло-жёлтый цвет, масса 1000 зёрен
- кофейный цвет, количество чужеродных добавок, содержание белков

73 Укажите идентификационный показатель определения типа хлеба.

- упаковка
- цвет муки
- химический состав
- сорт муки
- маркировка

74 В каком ряду правильно указаны отличительные признаки разных видов круп?

- внешние и внутренние признаки, форма, размеры, физико-химические показатели
- морфологические признаки, форма хлорофилловых зёрен, размеры, идентификационные признаки
- пищевая ценность, форма, цвет, идентификационные показатели
- внешние признаки, форма, размеры, идентификационные показатели
- внешние признаки, форма хлорофилловых зёрен, размеры, органолептические показатели

75 В каком ряду правильно указано количество ассортимента гречневой крупы?

- 6.0
- 4.0
- 7.0
- 3.0
- 5.0

76 В каком ряду правильно указано количество номеров ячменной крупы, выпускаемых в зависимости от размеров?

- 2.0
- 6.0
- 5.0
- 4.0
- 3.0

77 В каком ряду правильно указано количество номеров перловой крупы, выпускаемых в зависимости от размеров? В каком ряду указан идентификационный показатель?

- 3.0
- 6.0
- 4.0
- 5.0
- 7.0

78 Сколько видов крупы вырабатывается в зависимости от формы и строения ячмени? В каком ряду дан идентификационный показатель?

- 5.0
- 3.0
- 4.0
- 2.0
- 6.0

79 В каком ряду правильно указана информационная фальсификация зерна?

- фальсификация осуществляемая путём замены веса, объема, эргономических свойств товара
- фальсификация осуществляемая путём искажения информации о весе, объеме, органолептических показателей товара
- фальсификация осуществляемая путём искажения химического состава, органолептических показателей товара
- фальсификация осуществляемая путём обмана потребителя с помощью неточной или искажённой информации о товаре
- фальсификация осуществляемая путём искажения информации о физико-химических показателях товара

80 В каком ряду правильно указана количественная фальсификация зерна?

- фальсификация осуществляемая путём искажения информации об органолептических показателях товара, обмана потребителей
- фальсификация осуществляемая путём искажения информации об органолептических, физико-химических показателях товара, обмана потребителей
- фальсификация осуществляемая путём отклонений параметров превышающих предельно допустимые нормы отклонений, неточной информацией о физико-химических показателях товара, обмана потребителей
- обман потребителя за счёт значительных отклонений параметров товара, превышающих предельно допустимые нормы отклонений
- фальсификация осуществляемая путём замены веса, объема, эргономических свойств товара, обмана потребителей

81 Укажите методы, используемые при выявлении фальсификации зерна.

- физико-химические, экспертные, биохимические
- технические, микробиологические, сенсорные
- микробиологические, органолептические, физико-химические
- органолептические, технические, физико-химические
- безопасность, химические, биохимические

82 Какое количество белков должен содержать по действующим стандартам пшенично– ржаной хлеб? В каком ряду дан идентификационный показатель?

- более 7,5 – 8,0%
- более 4,0 – 6,0%
- более 3,0 – 3,5%
- более 6,5 – 7,5%
- более 6,0 – 8,5%

83 Какую пористость по действующим стандартам должен иметь пшенично–ржаной хлеб? Какой показатель считается идентификационным?

- более 35 – 40%
- более 45 – 49%

- более 40 – 50%
- более 49 – 54%
- более 40 – 45%

84 Укажите кислотность, которую по действующим стандартам должен иметь пшенично–ржаной хлеб? Какой показатель считается идентификационным?

- более 8 – 10 град.
- более 6 – 8 град.
- более 4 – 6 град.
- более 10 – 11 град.
- более 3 – 5 град.

85 Какую влажность по действующим стандартам должен содержать пшенично–ржаной хлеб? Какой показатель считается идентификационным?

- более 48%
- более 49%
- более 40%
- более 55%
- более 45%

86 Сколько процентов белка по действующим стандартам должен содержать ржаной хлеб? Укажите идентификационную особенность.

- 3 – 6,0%
- 4 – 6,0%
- 3 – 5,0%
- 6 – 6,5%
- 2 – 4,5%

87 Какую пористость по действующим стандартам должен иметь ржаной хлеб? Укажите идентификационный показатель.

- более 45 – 50%
- более 50 – 55%
- более 48 – 50%
- более 45 – 48%
- более 40 – 45%

88 Какую кислотность по действующим стандартам должен иметь ржаной хлеб? Укажите идентификационную особенность.

- более 25 град.
- более 20 град.
- более 15 град.
- более 12 град.
- более 18 град.

89 Какую влажность по действующим стандартам должен иметь ржаной хлеб? Укажите идентификационный показатель.

- более 55%
- более 48%
- более 45%
- более 51%
- более 40%

90 Из какой муки выпекают ржаной хлеб в отличие от пшеничного хлеба? Укажите идентификационный показатель.

- ☐ с повышенным содержанием белков
- ☐ из муки с низким содержанием кислотности
- ☐ из муки с низким содержанием влаги
- ☒ из муки без клейковины
- ☐ с хорошо развитым пористостью

91 Какие показатели должна иметь пшеничная мука, из которой выпекают хлеб?

- ☒ мука с приятным вкусом и запахом
- ☐ мука с хорошей и средней клейковиной
- ☐ мука слабо кислым вкусом и запахом
- ☐ мука средним и хорошо развитым пористостью
- ☐ мука высоким содержанием минеральных веществ и белков

92 В каком ряду правильно указаны отличительные идентификационные признаки мелкоизмельчённой ржаной муки?

- ☒ цвет серый с кофейным оттенком, содержание золы – 3,5%, клейковины – 30%, кислотность – 5,5-6,0 град.
- ☐ цвет белый с желтоватым или кофейным оттенком, содержание золы – 2,0%, кислотность – 4,5-5 град., содержание клейковины – 20%
- ☐ цвет белый с желтоватым оттенком, содержание золы – 2,8%, клейковины – 25%, кислотность – 4-4,5 град.
- ☐ цвет белый с желтоватым или кофейным оттенком, содержание золы – 2,5%, клейковины – 22%, кислотность – 3,5-4 град.
- ☐ цвет беловатый или кофейный, содержание золы – 3,0%, клейковины – 28%, кислотность – 4,5-5 град.

93 По каким признакам отличаются сорта ржаной муки друг от друга?

- ☒ по показателям безопасности
- ☐ по составу и свойствам
- ☐ по содержанию водорастворимых моноцеллюлозы и минеральных веществ
- ☐ по содержанию клейковины и витаминов
- ☐ по органолептическим и физико-химическим показателям

94 По каким признакам отличаются сорта пшеничной муки друг от друга?

- ☐ высоким содержанием клейковины и золы
- ☐ по органолептическим и физико-химическим показателям
- ☒ по составу и свойствам
- ☐ высоким содержанием водорастворимых гемицеллюлозы и витаминов
- ☐ высоким содержанием полосок и ферменты

95 Какими способами осуществляется качественная фальсификация хлебобулочных изделий?

- ☐ понижением количества основного сырья; введением пищевых красителей, вкусовых и ароматических веществ
- ☒ повышением содержания воды; введением пищевых красителей, антибиотиков, консервантов; добавлением других сортов муки
- ☐ понижением содержания воды; введением пищевых красителей и консервантов
- ☐ повышением содержания дрожжей; понижением содержания соли; заменой дрожжей на химические разрыхлители
- ☐ повышением количества вспомогательного сырья; понижением содержания воды; заменой дорогих ценных компонентов более дешевыми

96 По каким показателям определяется тип хлеба при идентификационной экспертизе?

- ☐ по условию хранения
- ☒ по сорту муки

по химическому составу
по способу выпечки
по виду муки

97 Какой из нижеуказанных вариантов не относится к качественной фальсификации хлебобулочных изделий?

- повышенное содержание воды
- замена дрожжей на химические разрыхлители
- добавление пищевых красителей
- ☒ подмена одного вида хлебобулочных изделий другими
- недовложения ценных компонентов предусмотренных рецептурой

98 К какому виду фальсификации относится несоблюдение технологических параметров производства хлеба?

- к комплексной
- к ассортиментной
- к количественной
- ☒ к качественной
- к информационной

99 Какой из нижеуказанных не относится к качественной фальсификации хлеба?

- добавление улучшителей муки
- замена дрожжей на другие разрыхлители
- ☒ подмена хлеба выработанного из одного сорта муки другим
- добавление других сортов муки
- повышенное содержание воды

100 На сколько видов подразделяются хлебобулочные изделия в зависимости от используемой муки?

- 1.0
- 2.0
- 5.0
- ☒ 3.0
- 4.0

101 При какой относительной влажности и температуры воздуха надо хранить макаронные изделия?

- 45 – 55% ; 10 град.С
- 75 – 80% ; 20 град.С
- 55% ; 15 град.С
- ☒ 70% ; 30 град.С
- 60% ; 25 град.С

102 В каком варианте верно указаны сроки хранения томатных макаронных изделий?

- 6 месяцев
- 5 месяцев
- 2 месяцев
- ☒ 1 год
- 3 месяцев

103 Какой из нижеуказанных вариантов не соответствует к типу макаронных изделий по формам?

фигурные
трубчатые
нитеобразные

- овальные
лентообразные

104 Какой вариант не относится к информационной фальсификации макаронных изделий?

- сорт муки и количество макаронных изделий
- сорт муки из которого изготовлены макаронные изделия
- количество макаронных изделий и состав продукта
- содержание воды и введение улучшителей муки
- наименование товара и состав продукта

105 В каком ряду правильно указано количество типов макаронных изделий в зависимости от форм?

- 5.0
- 3.0
- 6.0
- 4.0
- 2.0

106 В каком ряду указан идентификационный признак ржаной муки?

- наличие белого или кремового цвета с желтоватым оттенком
- низкое содержание водорастворимых гемицеллюлоз
- наличие хорошо отмываемой клейковины
- отсутствие отмываемой клейковины
- способность клейковины растягиваться

107 В каком ряду правильно указана качественная фальсификация крупы?

- реализовалась низкосортная крупа под видом высококачественной
- была подмена сертификата
- вес нетто мешка с крупой занижен
- реализация плесневых, забродивших круп
- искажены данные об обработке крупы

108 Какой из нижеуказанных не является ассортиментной фальсификацией крупы?

- подмена крупы, полученной из одного вида зерна другим
- подмена одного сорта крупы другим
- подмена одного номера крупы другим
- добавление чужеродных добавок
- подмена одного вида крупы другим

109 По каким показателям можно отличить ассортиментную фальсификацию риса?

- по массе 1000 зёрен, светло жёлтому цвету, количеству чужеродных добавок
- по кофейному цвету, содержанию белков и углеводов
- по заражённости вредителями, массе 1000 зёрен, массовой доли клейковины
- по массе натуре зерна, кофейному цвету, количеству сорной примеси
- по стекловидности, массе натуре зерна, содержанию белков

110 По каким показателям можно отличить ассортиментную фальсификацию пшеницы?

- по массовой доли клейковины, массе натуре зерна, количеству углеводов и минеральных веществ
- по массе 1000 зёрен, стекловидности, массе натуре зерна и усвояемостью
- по заражённости вредителями, содержанию углеводов, массе натуре зерна
- по стекловидности, массе натуре зерна, массовой доли клейковины, качеству
- по массе натуре зерна, стекловидности, количеству белков и эндоспермы

111 Какими способами фальсифицируется зерно?

- качественным, ассортиментным, органолептическим, физико-химическим
- качественным, ассортиментным, органолептическим
- информационным, ассортиментным, физико-химическим
- ассортиментным, количественным, информационным, качественным
- количественным, качественным, органолептическим

112 В каком ряду правильно указано количество классов твёрдой пшеницы по идентификационным показателям?

- 4.0
- 2.0
- 3.0
- 5.0
- 6.0

113 В каком ряду правильно указано количество классов мягкой пшеницы по идентификационным показателям?

- 3.0
- 4.0
- 2.0
- 6.0
- 5.0

114 По каким идентификационным особенностям пшеница подразделяется на типы и подтипы?

- по биологическим и гистологическим
- по ботаническим и биологическим
- по технологическим и морфологическим
- по цитологическим и ботаническим
- по физиологическим и морфологическим

115 В каком ряду правильно указан специфический идентификационный показатель – масса 1000 зёрен пшеницы?

- 30 – 40 г
- 20 – 30 г
- 45 – 50 г
- 35 – 45 г
- 4 – 7 г

116 В каком ряду правильно указан специфический идентификационный показатель – масса 1000 зёрен гречихи?

- 20 – 35 г
- 25 – 30 г
- 20 – 25 г
- 18 – 20 г
- 8 – 18 г

117 В каком ряду правильно указан специфический идентификационный показатель – масса 1000 зёрен овса?

- 35 – 45 г
- 20 – 30 г
- 8 – 18 г
- 25 – 35 г

20 – 25 г

118 В каком ряду правильно указан специфический идентификационный показатель – масса 1000 зёрен риса?

18 – 20 г

4 – 7 г

● 20 – 25 г

15 – 30 г

30 – 40 г

119 В каком ряду правильно указан специфический идентификационный показатель – масса 1000 зёрен ржи?

30 – 40 г

55 – 60 г

15 – 25 г

● 35 – 45 г

18 – 20 г

120 В каком ряду правильно указан специфический идентификационный показатель – масса 1000 зёрен пшеницы?

35 – 45 г

● 30 – 40 г

45 – 50 г

20 – 25 г

20 – 30 г

121 Укажите специфические свойства зерна, используемые при идентификационной экспертизе.

условия хранения

физико-химические показатели

● масса 1000 зёрен

органолептические и физико-химические показатели

органолептические показатели

122 Какой круг задач рассматривается при проведении экспертизы подлинности зерна?

изучение, строение видов, классов и типов зерна и органолептических показателей фальсифицированных зёрен

● идентификация видов, классов и типов зерна и изучение способов, методов выявления фальсификации зерна
изучение химического состава видов, классов и типов зерна и физико-химических показателей фальсифицированных зёрен

изучение условий хранения и происходящих изменений при хранении видов, классов и типов зерна

изучение анатомического строения видов, классов и типов зерна и показателей безопасности

фальсифицированных зёрен

123 Укажите отличительные характерные признаки зерна.

по гистологическим, ботаническим и биологическим особенностям

● по внешнему виду, цвету и размерам

по цвету, вкусу и химическому составу

по количеству белков, жиров и углеводов

по вкусу, запаху и консистенции

124 К какой категории по идентификационным признакам относятся съедобные грибы с низкой питательной ценностью, требующие двукратного отваривания с удалением отвара.

без категории

- ко второй
- к первой
- ☒ к четвертой
- к третьей

125 К какой категории по идентификационным признакам относятся грибы со средней питательной ценностью, требующие длительного отваривания и удаления отвара?

- к четвертой
- к первой
- ☒ к третьей
- без категории
- ко второй

126 К какой категории по идентификационным признакам относятся грибы с высокой питательной ценностью, но требующие непродолжительного отваривания?

- без категории
- к третьей
- к первой
- ☒ ко второй
- к четвертой

127 К какой категории по идентификационным признакам относятся грибы с высокой пищевой ценностью, не требующие предварительного отваривания?

- без категории
- к третьей
- ко второй
- ☒ к первой
- к четвертой

128 Вместо груздей настоящих, относящихся к I категории, продают грузди синеющие, относящиеся ко II категории. Какой это вид фальсификации грибов?

- стоимостная
- качественная
- информационная
- ☒ ассортиментная
- количественная

129 Фальсификация происходит за счет реализации ломанных, мятых, дряблых, испорченных грибов. Какой это вид фальсификации?

- количественная
- комплексная
- стоимостная
- ☒ качественная
- ассортиментная

130 Изготавливают из целых или нарезанных долек натуральных плодов и овощей с кожицей или без нее путем выдерживания при температуре свыше 100 град. Цельсия, в герметической таре. Какие переработанные продукты имеют эти идентификационные показатели?

- сушеные овощи и плоды
- соленые овощи
- маринованные плоды и овощи
- ☒ стерилизованные плоды и овощи
- пастеризованные плоды и овощи

131 Получают из целых или нарезанных овощей путем добавления соли и закрытия в герметической таре. Какие переработанные продукты имеют эти идентификационные показатели ?

- маринованные плоды и овощи
- замороженные плоды и овощи
- стерилизованные плоды и овощи
- ☒ соленые овощи
- сушеные плоды и овощи

132 Вырабатывают из целых или нарезанных овощей путем добавления соли и подвергнутые молочнокислому брожению за счет сахаров, присутствующих в овощах, и выдерживанию в негерметической упаковке. Какие переработанные продукты имеют эти идентификационные показатели ?

- стерилизованные плоды и овощи
- замороженные плоды и овощи
- пастеризованные плоды и овощи
- ☒ квашеные овощи
- сушеные плоды и овощи

133 Получают из целых или нарезанных долек натуральных плодов и овощей с кожицей или без нее путем заливки маринадом и пастеризования в герметической таре. Какие переработанные продукты имеют эти идентификационные показатели ?

- компоты из плодов и ягод
- замороженные плоды и овощи
- пастеризованные плоды и овощи
- ☒ маринованные плоды и овощи
- сушеные плоды и овощи

134 Вес нетто сетки с луком оказывается значительно меньше чем заказывал и оплатил покупатель. . Какие эта фальсификация?

- информационная
- качественная
- стоимостная
- ☒ количественная
- ассортиментная

135 При идентификационной экспертизе выявилось, что вместо лука репчатого предлагался лук шалот, а вместо лука батун-лук порей. Какая эта фальсификация?

- стоимостная
- качественная
- информационная
- ☒ ассортиментная
- комплексная

136 Идентификационные признаки: формируются из разросшихся сочный соцветий растения и содержат сахара, витамины, целлюлоза, гемицеллюлозы. Какие это овощи?

- корневищные
- тыквенные
- бобовые
- ☒ цветочные
- томатные

137 Идентификационные показатели: формируются из зерен растения в незрелом состоянии и содержат сахара, крахмал, целлюлозу, гемицеллюлозы. Какие это овощи?

- корневищные
- цветочные
- стеблевые
- зерновые
- лиственные

138 Идентификационные показатели: формируются из сочного плода и бобов в незрелом состоянии, в которых содержатся сахара, крахмал, витамины, белки, целлюлоза. Какие это овощи?

- корневищные
- бобовые
- томатные
- лиственные
- зерновые

139 Идентификационные особенности: получают из целых или нарезанных долек натуральных плодов и ягод с кожицей или без нее путем заливки сахарным сиропом и пастеризования в герметической таре. Это какой вид продукции?

- цукаты
- джем
- варенье
- компот
- конфитюр

140 Имеют такие идентификационные признаки: образуются из созревших плодов растений, имеющих сочную мякоть в виде камер, в которых расположены семена, покрытые плодовой оболочкой. Какие это овощи?

- бобовые
- корневищные
- корнеплодные
- томатные
- тыквенные

141 Что характеризуют эстетические показатели предъявляемые к качеству плодоовощных консервов?

- регламентирующие и основные показатели характеризующие органолептические свойства консервов, как внешний вид, цвет, вкус и запах
- сроки хранения и внутреннее состояние поверхности металлической тары для всех видов консервов
- структуру, чистоту, профилактическое значение, функциональное назначение, пищевую и диетическую ценность консервов
- внешний вид потребительской тары
- допустимое количество тяжелых металлов

142 Что характеризуют эргономические показатели предъявляемые к качеству плодоовощных консервов?

- внешний вид потребительской тары
- сроки хранения и внутреннее состояние поверхности металлической тары для всех видов консервов
- допустимое количество тяжелых металлов
- регламентирующие и основные показатели характеризующие органолептические свойства консервов как внешний вид, цвет, вкус и запах
- структуру, чистоту, профилактическое значение, функциональное назначение, пищевую и диетическую ценность консервов

143 Что означают показатели назначения предъявляемых к качеству плодоовощных консервов?

- регламентирующие и основные показатели характеризующие органолептические свойства консервов

допустимое количество тяжелых металлов

внешний вид потребительской тары

- структуру, чистоту, профилактическое значение, функциональное назначение, пищевую и диетическую ценность консервов

сроки хранения и внутреннее состояние поверхности металлической тары для всех видов консервов

144 Идентификационные особенности: получают из целых или нарезанных долек овощей путем добавления соли и закрытия в герметический таре. Какие это овощи?

стерилизованные

маринованные

соленые

- квашеные

пастеризованные

145 Идентификационные признаки: получают из целых или нарезанных долек натуральных плодов и овощей путем выдерживания при температуре свыше 100 градусов Цельсия. Это какие плоды и овощи?

сушеные

маринованные

пастеризованные

- стерилизованные

охлажденные

146 Имеют такие идентификационные особенности: получают из целых или нарезанных долек натуральных плодов и овощей путем выдерживания при температуре до 100 градусов Цельсия. Это какие плоды и овощи?

сушеные

замороженные

стерилизованные

- пастеризованные

маринованные

147 Имеются такие идентификационные показатели: созревшие или не созревшие плоды, имеющие сочную мякоть в которой расположены семена покрытые плотной плодовой оболочкой. Какой это вид овощей?

томатные

клубнеплодные

листовые

- тыквенные

зерновые

148 Идентификационные признаки: формируются путем разрастания столонов корневой системы некоторых растений и содержат полисахариды, целлюлозу и гемицеллюлозы. Какие это овощи?

бобовые овощи

- клубнеплоды

корнеплоды

томатные овощи

тыквенные овощи

149 Имеются такие идентификационные признаки: состоят из скорлупы и ядра с высоким содержанием жира и крахмала. Это какие плоды?

тропические

семечковые

- ☐ настоящие орехи
- ☒ костянковые орехи
- ☐ косточковые

150 Имеют такие идентификационные признаки: состоят из съедобной мякоти и расположенного в центре семенного гнезда, разделенного на камеры. Укажите вид плодов.

- ☐ субтропические
- ☐ орехоплодные
- ☐ косточковые
- ☒ семечковые
- ☐ ягоды

151 Идентификационные особенности: представляют собой сочную мякоть и расположенную в центре косточку. Укажите вид плодов.

- ☐ цитрусовые
- ☐ семечковые
- ☐ субтропические
- ☐ тропические
- ☒ косточковые

152 При идентификационной экспертизе выявилось, что ягоды многогнездные, состоящие из долек, покрытых пленкой. Это какие плоды?

- ☐ орехоплодные
- ☐ тропические
- ☐ косточковые
- ☒ цитрусовые
- ☐ семечковые

153 При идентификационной экспертизе выявилось, что семена расположены на поверхности ягоды. Какой это вид ягод?

- ☐ садовые
- ☐ настоящие
- ☐ сложные
- ☒ ложные
- ☐ лесные

154 Какое процентное количество крахмала, использовавшаяся при идентификационной экспертизе, содержится в сортах картофеля?

- ☐ 15-20%
- ☐ 10-12%
- ☐ 3-6%
- ☒ 12-22%
- ☐ 25-30%

155 Укажите количество соли, содержащейся в маринадах, выпускаемых в банках, использовавшаяся при идентификационной экспертизе.

- ☐ 3,5-4,5%
- ☐ 1,5-2,0%
- ☐ 1,7-2,3%
- ☒ 2,5-3,2%
- ☐ 1,5-1,8%

156 Максимальная процентная влажность высушенных овощей, использовавшаяся при идентификационной экспертизе:

- 8-15%
- 15-20%
- 14-18%
- 11-14%
- 7-13%

157 Максимальная процентная влажность высушенных фруктов, использовавшаяся при идентификационной экспертизе:

- 10 - 15%
- 14-16%
- 20 -22%
- 18 - 25%
- 28 - 30%

158 Укажите показатели качества определяющиеся при экспертизе квашенных овощей?

- товарные сорта, нормативные документы, общие показатели
- специфические показатели, товарные сорта
- общие показатели, товарные сорта
- нормативные документы, показатели безопасности, общие показатели, специфические показатели, товарные сорта
- товарные сорта, общие показатели, показатели безопасности

159 В каком пункте дана длина кочерыжки белокочанной капусты, использовавшаяся при идентификационной экспертизе?

- не более 1,2 см
- не более 3 см
- не более 0,8 см
- не более 2 см
- не более 2,3 см

160 Допустимое процентное количество влажности ядер фундука?

- 5.0
- 3.5
- 7.0
- 6.0
- 4.5

161 Укажите показатели, принимаемые во внимание при экспертизе качества плодов и овощей?

- степень зрелости, окраска, механические повреждения, вкус
- степень зрелости, механические повреждения, сельскохозяйственные повреждения
- форма, внутреннее строение, свежесть, болезни, цвет
- форма, величина, внутреннее строение, окраска, свежесть, болезни, степень зрелости, механические повреждения, сельскохозяйственные вредители
- вкус, состояние мякоти, сельскохозяйственные вредители, свежесть

162 В каком ряду даны различительные признаки помологических сортов сливы?

- по форме, окраске кожуры, форме
- по срокам созревания, мякоти, технологическим свойствам
- по вкусу, окраске кожицы, мякоти, величине
- по форме, величине, окраске кожицы, мякоти, вкусу, срокам созревания, технологическим свойствам
- по вкусу, окраске мякоти, окраске кожицы

163 Какой вариант не относится к качественной фальсификации плодоовощных консервов?

- нарушение технологического процесса
- введение антиокислителей
- введение чужеродных добавок
- подмена одного вида консервной продукции другим
- введение консервантов

164 В каком ряду указан вариант относящийся к количественной фальсификации переработанных овощей?

- обвес
- подделка сертификата качества
- искажение информации о товаре
- наименование фирмы – изготовителя
- указание на упаковке о присутствующих антиокислителях

165 Подменили один сорт овощей другим. Укажите вид фальсификации.

- к стоимостной
- к комплексной
- к специальной
- к ассортиментной
- к количественной

166 В продажу поступили овощи сушеные второго сорта вместо первого. Укажите вид фальсификации.

- информационный
- стоимостный
- качественный
- ассортиментный
- комплексный

167 Укажите вариант, не относящийся к качественной фальсификации переработанных плодов и овощей.

- добавление воды
- использование некачественного сырья
- введение консервантов и антибиотиков
- подмена одного вида переработанных плодов и овощей другим
- нарушение рецептурного состава

168 Какой из нижеследующих вариантов не относится к информационной фальсификации плодов?

- количество товара
- страна происхождения товара
- наименование товара
- продажа не полностью созревших плодов
- способ и дозировка обработки плодов

169 Какой параметр не дает возможность отличить нитратную продукцию?

- отсутствие сладкого вкуса овощей
- неясно выраженный вкус и аромат
- несозревание семени у арбуза, дыни
- не плотная кожица овощей
- хорошо выраженная сосудистая ткань в средней части овощей

170 Какой вариант не относится к информационной фальсификации переработанных овощей?

- ☐ подделка таможенных документов
- ☐ количество товара
- ☐ наименование товара
- ☒ недовес
- ☐ страна происхождения товара

171 Какой вариант берется за основу при идентификации сушеных плодов?

- ☐ влажность 5 – 12%
- ☐ влажность 4 – 10%
- ☐ влажность 2 – 10%
- ☒ влажность 3 – 14%
- ☐ влажность 6 – 15%

172 Вместо сушеного картофеля высшего сорта продают картофель 2-го или 1-го сорта. К какому виду фальсификации относится этот вариант?

- ☐ к информационной
- ☐ к количественной
- ☐ к качественной
- ☒ к ассортиментной
- ☐ к комплексной

173 Был подделан сертификат качества переработанных овощей. К какой фальсификации относится этот случай?

- ☐ к ассортиментной
- ☐ к комплексной
- ☐ к качественной
- ☒ к информационной
- ☐ к количественной

174 К какому виду фальсификации относится подмена одного сорта плодов другими?

- ☐ к комплексной
- ☐ к количественной
- ☐ к качественной
- ☒ к ассортиментной
- ☐ к информационной

175 Какая цель исследования возникает при проведении экспертизы овощей?

- ☐ идентификация формы и размеров
- ☐ идентификация места произрастания
- ☐ определение химического состава
- ☒ идентификация вида овощей
- ☐ идентификация цвета и вкуса

176 Какая из нижеуказанных не является ассортиментной фальсификацией овощей?

- ☐ подмена пищевых сортов техническими
- ☐ подмена одного сорта овощей другими
- ☐ подмена овощей в потребительской стадии на овощи находящиеся в съемной стадии зрелости
- ☒ реализация некачественной продукции
- ☐ подмена одного вида овощей другими

177 Какой экспресс метод используется при установлении подлинности пчелиного меда?

- физический
- микробиологический
- биологический
- экспрессный
- биохимический

178 Какой экспресс метод не используется при установлении подлинности пчелиного меда?

- органолептический
- арбитражный
- стандартный
- биологический
- экспертный

179 При экспертизе выявлено, что для увеличения количества, также для придания мутности в мед был добавлен желатин. К какому виду фальсификации это относится?

- к комплексной
- к количественной
- к ассортиментной
- к качественной
- к информационной

180 Идентификационный показатель: активная кислотность 4,11. Какой это мед?

- донниковый
- вересковый
- малиновый
- белоакациевый
- подсолнечниковый

181 Идентификационный показатель: активная кислотность 4,5-7,0. Какой это мед?

- белоакациевый
- вересковый
- малиновый
- липовый
- подсолнечниковый

182 Идентификационные показатели по составу сахара: мальтоза-1,5-3,7%; фруктоза- 38,4-44,0%; глюкоза-48,5-57,0%, сахароза-отсутствует. Какой это мед?

- липовый
- донниковый
- подсолнечниковый
- эспарцетовый
- белоакациевый

183 Идентификационные показатели по составу сахара: мальтоза-5,0-8,0%; фруктоза- 32,8-41,5%; глюкоза-51,0-55,0%. Какой это мед?

- эспарцетовый
- донниковый
- белоакациевый
- липовый
- подсолнечниковый

184 Укажите вариант не относящийся к идентификационному показателю падевого меда?

- удельная электропроводность в 1,5 раза больше
- консистенция вязкая тягучая, липкая, в 2-3 раза превосходит показатели цветочного меда при той же температуре
- удельное вращение плоскости поляризованного луча имеет положительные значения
- наличие пыльцевых зерен разных растений, с которых он получен
- цвет от янтарного до темно-бурого

185 Какой из нижеуказанных сахаров не относится к идентификационному показателю ботанических видов пчелиного меда?

- мальтоза
- глюкоза
- фруктоза
- инвертный сахар
- сахароза

186 Какие цели исследования могут не возникать при проведении экспертизы подлинности меда?

- идентификация по составу сахаров
- идентификация места получения меда
- идентификация вида меда
- идентификация сорта меда
- идентификация по содержанию доминирующей пыльцы

187 При изготовлении используется сахар, вода, натуральный мед. Какой мед был изготовлен?

- липовый
- падевый
- цветочный
- искусственный
- донниковый

188 В цветочный мед был добавлен искусственный мед. К какому виду фальсификации это относится?

- к комплексной
- к ассортиментной
- к стоимостной
- к качественной
- к количественной

189 Какой физико-химический показатель не выявляет подмену одного монофлорного меда другим?

- состав ароматических веществ
- состав аминокислот
- состав сахаров
- цвет
- пыльцевый состав

190 Были подделаны сертификат качества и штриховой код меда. Это относится к фальсификации.

- ассортиментной
- количественной
- качественной
- информационной
- комплексной

191 В каком ряду не верно указаны отличительные признаки падевого меда от цветочного меда?

положительная реакция с известковой водой
содержание зольных элементов до 1,5%
консистенция – вязкая, тягучая, липкая
● цвет от светло – желтого до темно желтого
присутствие только ветроопыляемых растений

192 Какой из компонентов не используется при качественной фальсификации меда?

манная крупа
мел
соль
● сорбит и ксилит
гипс

193 Какой из нижеуказанных вариантов относится к ассортиментной фальсификации меда?

добавление крахмала
введение чужеродных веществ
добавление воды
● подмена одного монофлорного меда другим
изменение состава меда

194 Какой метод не используется при проведении анализа по установлению подлинности падевого меда?

экспертный
арбитражный
стандартный
● биохимический
экспрессный

195 Какой метод не используется при проведении анализа по установлению подлинности пчелиного меда?

органолептический
арбитражный
стандартный
● биологический
экспрессный

196 Имеются подчистки и исправления в документах на мед. К какой фальсификации это относится?

к комплексной
к стоимостной
к количественной
● к информационной
к качественной

197 Какой из нижеуказанных вариантов не относится к идентификационному признаку падевого меда?

цвет от янтарного до темно-бурого и даже черного
присутствие только ветроопыляемых растений
● ясно выраженный аромат цветков из которых он получен
положительная реакция с уксуснокислым свинцом, известковой водой
содержание зольных элементов до 1,5%

198 Какой из нижеуказанных вариантов не относится к информационной фальсификации меда?

наименование товара, свойства пчелиного меда
подделка сертификата качества, наименование товара
изменение штрих кода
☒ введение различных сахаров, воды
подделка ветеринарного свидетельства, состав меда

199 Была достигнута фальсификация за счет подмены одного монофлорного меда другим монофлорным. К какой фальсификации это относится?

стоимостная
комплексная
количественная
☒ ассортиментная
информационная

200 Сколько идентификационных отличий имеет цветочный мед от падевого меда?

5.0
2.0
1.0
☒ 3.0
4.0

201 Во время экспертизы было выявлено, что сведения о фирме-изготовителе искажены. Укажите вид фальсификации?

комплексная
количественная
стоимостная
☒ информационная
ассортиментная

202 С помощью щупа из каждого мешка отобрали 3-4 кг сахара-песка.Какая это фальсификация?

качественная
информационная
ассортиментная
☒ количественная
комплексная

203 С помощью щупа из каждого мешка отобрали 3-4 кг сахара-песка.Какая это фальсификация?

качественная
информационная
ассортиментная
☒ количественная
комплексная

204 К какой фальсификации относится повышение влажности сахара?

к информационной
к ассортиментной
к стоимостной
☒ к качественной
к количественной

205 Какой вариант не относится к идентификационному показателю падевого меда?

положительная реакция с уксуснокислым свинцом, известковой водой

присутствие только ветроопыляемых растений

цвет от янтарного до темнубурого

- отрицательная реакция с уксуснокислым свинцом, известковой водой
- консистенция – вязкая тягучая, липкая

206 Укажите вариант, не относящийся к ассортиментной фальсификации сахара-рафинада.

изменение сертификата качество

изменение таможенных документов

изменение наименования товара

- изменение рецептуры
- изменение маркировки

207 Какая из нижеуказанных не относится к качественной фальсификации сахара?

фальсификация осуществляемая путём введения в состав сахара химических разрыхлителей

фальсификация осуществляемая путём введения в состав сахара повышением влаги

фальсификация осуществляемая путём введения в состав сахара чужеродных веществ

- искажение наименования продукции, сертификата качества
- нарушение технологического процесса

208 Какая информация о сахаре искажается при информационной фальсификации?

наименование, сертификаты, штрих код, количество, физико-химические показатели товара

фирма–изготовитель, сертификат качества, наименование, вес, органолептические показатели товара

маркировка, упаковка, размеры, цвет, внешний вид и сертификат товара

- наименование, страна происхождения, фирма – изготовитель, количество товара
- упаковка, маркировка, штрих код, цвет, размеры и идентификационные показатели товара

209 В каком ряду верно указана информационная фальсификация сахара?

фальсификация осуществляемая путём введения в состав сахара – песка мела и сахарной пудры

фальсификация осуществляемая путём введения в состав сахара чужеродных веществ

фальсификация осуществляемая путём введения в состав сахара химических разрыхлителей

- фальсификация осуществляемая путём искажённой информации в сопроводительных документах, маркировке о сахаре и сахарозаменителях.
- фальсификация осуществляемая путём введения в состав сахара – песка высшего сорта пшеничной муки I сорта

210 Какая из этих нижеуказанных качественная фальсификация сахара?

фальсификация осуществляемая путём введения в состав сахара химических разрыхлителей и повышением количество редуцирующих веществ

- фальсификация осуществляемая путём введения в состав сахара чужеродных веществ и повышением влаги
- фальсификация осуществляемая путём введения в состав сахарного песка пшеничной муки высшего сорта, манной крупы
- фальсификация осуществляемая путём подмены рафинированного сахара сахаром – песком и введением в состав сахара – песка гипс, мел
- фальсификация осуществляемая путём введения в состав сахара чужеродных веществ и понижением влаги

211 Каким методом можно выявить ассортиментную фальсификацию сахара?

химическим, биологическим

тестированием, органолептическим

безопасность, микробиологическим

- органолептическим, физико-химическим
- физико-химическим, тестированием

212 Укажите отличительные идентификационные показатели рафинированного сахара песка.

- более белый цвет, прозрачный, пониженное количество массовой доли сахарозы
- более белый цвет, повышенное содержание редуцирующих веществ, пониженное количество массовой доли сахарозы
- более белый цвет, прозрачный, повышенное количество минеральных веществ и массовой доли крахмала
- более белый цвет, иногда с голубоватым оттенком, пониженное содержание редуцирующих веществ, пониженное количество массовой доли сахарозы
- более белый цвет, прозрачный, пониженное содержание редуцирующих веществ и массовой доли углеводов

213 Каким методом можно выявить ассортиментную фальсификацию сахара.

- химическим
- микробиологическим
- физическим
- органолептическим
- физико-химическим

214 К какой фальсификации относится подмена сахара – рафинада сахаром – песком?

- к информационной
- к комплексной
- к качественной
- к ассортиментной
- к количественной

215 В каком ряду указаны отличительные признаки рафинированного сахара – песка от обычного сахара – песка?

- более серый цвет с белым оттенком
- пониженное количество сахарозы
- высокое содержание редуцирующих веществ
- более белый цвет, иногда с голубоватым оттенком
- присутствие игольчатых кристаллов

216 С целью фальсификации в сахар – песок ввели пшеничную муку – крупчатку или мел. К какой фальсификации это относится?

- информационная
- стоимостная
- количественная
- качественная
- комплексная

217 Какие цели исследования не могут возникнуть при проведении экспертизы подлинности сахара и сахарозаменителей?

- идентификация вида сахара или сахарозаменителя
- идентификация массовой доли сахарозы
- идентификация цвета
- идентификация запаха
- идентификация содержания редуцирующих веществ

218 Какой показатель не относится к идентификационному показателю сорта кукурузного крахмала?

- содержание протеина
- массовая доля общей золы
- количество крапин на 1дм² поверхности крахмала, видных невооруженным глазом
- содержание влаги
- кислотность

219 Какая информация о крахмале искажается при информационной фальсификации?

маркировка, упаковка, сертификаты, размеры, цвет и показатели безопасности товара
 штрих код, сертификаты, упаковка, маркировка, цвет, идентификационные показатели
 фирма – изготовитель, вес, размеры, физико-химические показатели

- страна происхождения, фирма – изготовитель, количество и сертификаты товара
- страна происхождения товара, штрих код, сертификаты, качество, вес, размеры, органолептические показатели товара

220 В каком ряду верно указана информационная фальсификация крахмала?

- фальсификация осуществляемая путём смешивания крахмалов высшего и II сортов для реализации
- фальсификация осуществляемая путём обмана потребителя с помощью неточной и искаженной информации о товаре
- фальсификация осуществляемая путём точной и всесторонней информации о качестве крахмала
- фальсификация осуществляемая путём подмены одного сорта крахмала другим
- фальсификация осуществляемая путём введения в состав крахмала пищевых добавок и красителей

221 Какой из нижеследующих вариантов относится к количественной фальсификации крахмала?

- фальсификация осуществляемая путём точной информации о качестве крахмала
- фальсификация осуществляемая путём обмана потребителя за счёт значительных отклонений параметров товара, превышающих предельно допустимые нормы отклонений
- фальсификация осуществляемая путём подмены высококачественного крахмала низкокачественным
- фальсификация осуществляемая путём обмана потребителя с помощью неточной информации
- фальсификация осуществляемая путём точной информации о параметрах товара

222 Укажите кислотность кукурузного крахмала первого сорта, которая является идентификационным показателем.

- 15 град. Т
- 25 град. Т
- 20 град. Т
- 35 град. Т
- 10 град. Т

223 Укажите кислотность кукурузного крахмала высшего сорта, которая является идентификационным показателем.

- 10 град. Т
- 20 град. Т
- 14 град. Т
- 25 град. Т
- 30 град. Т

224 Укажите общую массовую долю золы в кукурузном крахмале первого сорта, которая является идентификационным показателем.

- 0.002
- 0.003
- 0.004
- 0.006
- 0.005

225 Укажите общую массовую долю золы в кукурузном крахмале высшего сорта, которая берется за основу при идентификационной экспертизе.

- 0.0035
- 0.004
- 0.002
- 0.003
- 0.005

226 Укажите количество крапин в 1 кв. дм кукурузного крахмала первого сорта, которое берется за основу при идентификационной экспертизе.

- 700.0
- 300.0
- 250.0
- ☒ 500.0
- 400.0

227 Укажите количество крапин в 1 кв. дм кукурузного крахмала высшего сорта, которое берется за основу при идентификационной экспертизе.

- 700.0
- ☒ 300.0
- 400.0
- 600.0
- 500.0

228 Укажите кислотность картофельного крахмала первого сорта, которая берется за основу при идентификационной экспертизе.

- 10 град. Т
- 8 град. Т
- ☒ 14 град. Т
- 10 град. Т
- 6 град. Т

229 Укажите кислотность картофельного крахмала высшего сорта, которая используется при идентификационной экспертизе.

- 15 град. Т
- ☒ 10 град. Т
- 12 град. Т
- 14 град. Т
- 20 град. Т

230 Укажите кислотность картофельного крахмала экстра сорта, которая используется при идентификационной экспертизе.

- 15 град. Т
- ☒ 6 град. Т
- 12 град. Т
- 10 град. Т
- 8 град. Т

231 Укажите массовую долю золы в картофельном крахмале первого сорта, которая считается идентификационным показателем.

- 0.006
- 0.003
- ☒ 0.005
- 0.0035
- 0.0075

232 Укажите массовую долю золы в картофельном крахмале высшего сорта, которая считается идентификационным показателем.

- 0.0065
- 0.004

- 0.005
- ☒ 0.0035
- 0.0055

233 Укажите массовую долю золы в картофельном крахмале экстра сорта, которая используется как идентификационный показатель.

- 0.006
- ☒ 0.003
- 0.0045
- 0.0025
- 0.005

234 Укажите количество крапинок в 1 кв. дм картофельного крахмала первого сорта, которое используется как идентификационный показатель.

- 200.0
- 60.0
- ☒ 700.0
- 800.0
- 280.0

235 Укажите количество крапинок в 1 кв. дм картофельного крахмала экстра сорта, которое используется как идентификационный показатель при экспертизе.

- 40.0
- ☒ 60.0
- 70.0
- 100.0
- 50.0

236 Укажите количество крапинок в 1 кв. дм картофельного крахмала высшего сорта, которое используется как идентификационный показатель при экспертизе.

- 180.0
- ☒ 280.0
- 500.0
- 700.0
- 250.0

237 По каким признакам отличаются виды крахмала друг от друга?

- по составу и величине зерён
- по цвету и форме зерён
- по размеру и растворимости в воде
- по цвету и величине зерён
- ☒ по размеру и форме зерён

238 В каком ряду правильно указаны характерные идентификационные показатели пшеничного крахмала?

- форма овальная и яйцеобразная, размеры 25–40 мкм, массовая доля влаги 13–15%
- форма многоугольная и округлая, размеры 15–20 мкм, массовая доля влаги 17–20%
- ☒ форма эллипсообразная и округлая, размеры 20–35 мкм, массовая доля влаги 11–13%
- форма четырёхугольная, размеры 30–35 мкм, массовая доля влаги 18–22%
- форма шестиугольная и овальная, размеры 3–8 мкм, массовая доля влаги 15–18%

239 В каком ряду правильно указаны характерные идентификационные показатели рисового крахмала?

- форма яйцеобразная, размеры 5–18 мкм, массовая доля влаги 13–18%
- форма многоугольная, размеры 3–8 мкм, массовая доля влаги 11–13%
- форма четырёхугольная, размеры 6–12 мкм, массовая доля влаги 5–9%
- форма эллипсообразная, размеры 5–10 мкм, массовая доля влаги 12–15%
- форма шестиугольная, размеры 6–13 мкм, массовая доля влаги 13–17%

240 В каком ряду правильно указаны характерные идентификационные показатели кукурузного крахмала?

- форма многоугольная, мучнистая часть округлая, размеры 3–8 мкм, массовая доля влаги 3–8%
- форма многоугольная, мучнистая часть округлая, размеры 5–25 мкм, массовая доля влаги 11–13%
- форма овальная и яйцеобразная, размеры 5–100 мкм, массовая доля влаги 11–20%
- форма четырёхугольная, мучнистая часть овальная, размеры 15–30 мкм, массовая доля влаги 13–15%
- форма шестиугольная, мучнистая часть овальная, размеры 12–16 мкм, массовая доля влаги 15–20%

241 В каком ряду правильно указаны характерные идентификационные показатели картофельного крахмала?

- форма овальная и округлая, поверхность гладкая, размеры 25–85 мкм, массовая доля влаги 10–15%
- форма овальная и яйцеобразная, поверхность гладкая, размеры 15–100 мкм, массовая доля влаги 17–20%
- форма овальная и яйцеобразная, поверхность шероховатая, размеры 15–105 мкм, массовая доля влаги 18–22%
- форма многоугольная, поверхность гладкая, размеры 15–75 мкм, массовая доля влаги 20–25%
- форма округлая, поверхность шероховатая, размеры 10–35 мкм, массовая доля влаги 18–25%

242 Укажите задачи, поставленные перед экспертизой для определения подлинности крахмала и крахмалопродуктов

- изучение химического состава крахмала и крахмалопродуктов, энергетической ценности и свойства состава сортов крахмала
- изучение идентификации видов, сортов крахмала и крахмалопродуктов
- изучение состава сырья используемого для производства видов и сортов крахмала, также методов выявления фальсификации крахмала продуктов
- изучение физико-химических показателей и способов хранения видов, сортов крахмала
- изучение органолептических показателей видов и сортов крахмала

243 Какие задачи решаются при экспертизе подлинности крахмала?

- изучение органолептических показателей крахмала
- изучение идентификации видов, сортов крахмала
- изучение химического состава крахмала
- изучение свойств крахмала
- изучение способов и условий хранения крахмала

244 В крахмал добавлен сода или гипс. Каким способом можно выявить эту фальсификацию?

- добавлением горячей воды
- добавлением к крахмалу йода
- определением веса нетто крахмала
- добавлением к крахмалу холодной воды и любой кислоты
- определением кислотности крахмала

245 Какой из нижеуказанных не определяет сорт кукурузного крахмала при идентификации?

- содержание протеина
- массовая доля щелочи
- количество крапин на 1 дм² поверхности крахмала, видных невооруженным глазом
- массовая доля общей золы
- кислотность

246 Были подделаны таможенные документы и штриховой код крахмала. К какой фальсификации это относится?

- комплексная
- стоимостная
- ☒ информационная
- ассортиментная
- количественная

247 Была подмена одного сорта крахмала другим. К какой фальсификации это относится?

- информационная
- ☒ ассортиментная
- качественная
- количественная
- комплексная

248 Какой показатель не относится к идентификационным признакам кукурузного крахмала?

- содержание протеина в высшем сорте
- ☒ массовая доля влаги
- массовая доля общей золы
- кислотность для высшего сорта
- количество крапин на 1 дм² поверхности крахмала, видимых невооруженным глазом

249 При производстве кондитерских изделий было заменено сливочное масло на маргарин. Укажите вид фальсификации.

- ассортиментная
- стоимостная
- количественная
- информационная
- ☒ качественная

250 Для удлинения сроков хранения в конфеты ввели консерванты. Но это не было указано на маркировке. К какому виду фальсификации это относится?

- к комплексной
- к ассортиментной
- к информационной
- ☒ к качественной
- к стоимостной

251 Вместо леденцов в продажу поступило драже. Укажите вид фальсификации.

- комплексная
- качественная
- количественная
- ☒ ассортиментная
- информационная

252 В шоколадную глазурь ввели вместо какао-масла гидрожир. Какой это вид фальсификации?

- информационная
- количественная
- комплексная
- ☒ качественная
- ассортиментная

253 Этот вариант относится к качественной фальсификации мучных кондитерских изделий.

- были искажены сопроводительные документы
- было искажено наименование товара
- не точно указано количество товара
- недовлажнение компонентов
- была подмена одного вида изделия другим

254 В каком ряду указаны характерные идентификационные признаки пряников?

- пониженная влажность, высокое содержание золы
- сухая структура, высокая кислотность
- пониженная влажность, отсутствие сахара, жира
- содержание пряностей, выпуклая поверхность
- пониженная жирность, высокая содержание сахара

255 В каком ряду указаны характерные идентификационные признаки галетов?

- пониженная влажность, высокое содержание золы
- сухая структура, высокая кислотность
- высокая влажность, повышенное содержание сахара
- пониженная влажность, отсутствие сахара, жира
- пониженная жирность, высокая содержание сахара

256 В каком ряду указаны идентификационные признаки сахарного печенья?

- содержание орехов, пряностей
- специфический вкус, изделие сладкое
- специфический запах и вкус
- большое содержание сахара и жира
- изделие двухслойное, без сахара

257 Укажите вариант не относящийся к органолептическим показателям бисквита.

- внешний вид
- упаковка
- маркировка
- содержание сахара
- консистенция

258 В каком ряду верно указана цель идентификации печенья?

- идентификация веса
- идентификация тары
- идентификация маркировки
- идентификация вида
- идентификация кислотности

259 Какая из нижеследующих вариантов качественная фальсификация мучных кондитерских изделий?

- фальсификация осуществляемая искажённой информацией о пищевой ценности сроков хранения различных видов и ассортимента мучных кондитерских изделий
- фальсификация осуществляемая подменой высококачественных мучных изделий низкокачественными, также введением различных химических разрыхлителей
- фальсификация осуществляемая введением различных химических разрыхлителей, чужеродных добавок, также недовлажением сахара
- фальсификация осуществляемая нарушением рецептуры, недовлажением компонентов, введением различных консервантов, антиокислителей
- фальсификация осуществляемая искажённой информацией об изделиях

260 В каком ряду правильно указана ассортиментная фальсификация мучных кондитерских изделий?

- фальсификация осуществляемая введением специальных пищевых жиров, красителей, также химических разрыхлителей
- фальсификация осуществляемая введением различных пищевых красителей, чужеродных веществ, заменой дорогостоящих компонентов менее ценными
- фальсификация осуществляемая нарушением рецептуры, введением различных компонентов, консервантов, антиокислителей
- фальсификация осуществляемая подменой одного вида изделия другим, высококачественного ассортимента, низкокачественным, муки высшего сорта, используемой при производстве, более низкосортной
- фальсификация осуществляемая путем искажённой информацией об изделиях

261 Какими способами фальсифицируются мучные кондитерские изделия?

- физико-химическими, ассортиментными, информационными
- качественными, микробиологическими, ассортиментными, количественными
- информационными, безопасность, ассортиментными, качественными
- ассортиментными, качественными, количественными, информационными
- ассортиментными, органолептическими, количественными, информационными

262 Укажите характерные идентификационные виды муки II сорта используемой при производстве мучных кондитерских изделий.

- содержание золы – 0,7–8,5%, кальция – 65 мг%, фосфора – 445 мг%, пентозанов – 3,5–3,8%
- содержание золы – 0,5–0,55%, кальция – 10 мг%, фосфора – 70 мг%, пентозанов – 1,4–1,7%
- содержание золы – 0,6–0,75%, кальция – 35 мг%, фосфора – 350 мг%, пентозанов – 2,5–3,0%
- содержание золы – 1,0–1,25%, кальция – 60 мг%, фосфора – 440 мг%, пентозанов – 3,0–3,5%
- содержание золы – 0,55–0,75%, кальция – 30 мг%, фосфора – 450 мг%, пентозанов – 3,5–4,0%

263 Укажите характерные идентификационные виды муки I сорта используемой при производстве мучных кондитерских изделий.

- содержание золы – 1,0–1,25%, кальция – 60 мг%, фосфора – 450 мг%, пентозанов – 3,0–3,5%
- содержание золы – 0,4–0,55%, кальция – 60 мг%, фосфора – 250 мг%, пентозанов – 1,7–2,5%
- содержание золы – 1,0–1,25%, кальция – 45 мг%, фосфора – 280 мг%, пентозанов – 1,4–1,7%
- содержание золы – 0,55–0,75%, кальция – 30 мг%, фосфора – 200 мг%, пентозанов – 1,7–2,2%
- содержание золы – 1,0–1,3%, кальция – 50 мг%, фосфора – 220 мг%, пентозанов – 1,8–2,5%

264 Укажите характерные идентификационные виды муки высшего сорта используемой при производстве мучных кондитерских изделий.

- содержание золы – 0,55–0,70%, кальция – 45 мг%, фосфора – 150 мг%, пентозанов – 2,5–3,0%
- содержание золы – 0,4–0,55%, кальция – 60 мг%, фосфора – 440 мг%, пентозанов – 1,7–2,2%
- содержание золы – 0,55–0,75%, кальция – 30 мг%, фосфора – 200 мг%, пентозанов – 1,4–1,7%
- содержание золы – 0,4–0,55%, кальция – 10 мг%, фосфора – 200 мг%, пентозанов – 1,4–1,7%
- содержание золы – 0,75–1,25%, кальция – 30 мг%, фосфора – 220 мг%, пентозанов – 1,7–2,0%

265 Укажите характерные идентификационные виды печенья сахарное.

- имеет специфический вкус, при производстве используют маргарин, изделие имеет пониженное содержание сахара
- при производстве используют большое количество орехов, изделие двухслойное, сладкое
- пониженное содержание сахара, повышенное содержание влаги, вырабатывают без масла
- изделия сладкое, имеет специфический вкус, при производстве используется сливочное масло
- повышенная влажность, в основном вырабатывают из плодово-ягодного пюре

266 Укажите характерные идентификационные виды галетов.

- влажность высокая, структура сухая, изделия вырабатываются из плодово-ягодного пюре
- в составе большое количество орехов, структура двухслойная, изделие жирное

повышенное содержание сахара, пониженное содержание влаги

- пониженная влажность, структура сухая, изделие без сахара и без жира

структура мягкая, влажность высокая, изделие сладкое и жирное

267 Укажите характерные идентификационные виды крекеров (сухого печенья).

выпечены с добавлением орехов, структура толстослойная, вкус сданный

повышенное содержание жира, структура тонкослойная и хрупкая

повышенное содержание фруктово-ягодного пюре, толстослойная и жирная структура

- пониженное содержание жира и сахара, структура хрупкая и тонкослойная

повышенное содержание сахара, структура двухслойная

268 Укажите характерные идентификационные виды затяжного печенья.

при производстве используется ржаная мука высшего сорта, повышенное содержание сахара и жира, влажность 15%, на поверхности имеет точечные проколы

- пониженное содержание сахара и жира, влажность 25%, изделие более крепкое, светлого цвета, на поверхности имеет точечные проколы

повышенное содержание сахара и жира, влажность 30%, изделие более мягкое, светлого цвета, с круглыми проколами

повышенное содержание сахара и углеводов, влажность 18%, изделие более мягкое, светлого цвета, на поверхности имеет проколы в виде звезды

при производстве используется мука высшего сорта с высоким содержанием клейковины, в тесте высокое содержание сахара и жира

269 По каким показателям проводится идентификация вида мучных кондитерских изделий?

гистологическим

- органолептическим

микробиологическим

физико-химическим

безопасности

270 Какой показатель качества мучных кондитерских изделий не оценивается органолептическим методом?

вкус и запах

- влажность и содержание сахара

цвет и внешний вид

упаковка и консистенция

внешний вид и маркировка

271 Какие цели могут возникнуть при идентификации мучных кондитерских изделий?

- идентификация вида
- идентификация влажности
- идентификация ассортимента
- идентификация массы нетто
- идентификация упаковки

272 В вафлях в шоколадной глазури обнаружили отсутствие натурального шоколада. К какой фальсификации относится этот случай?

- качественная
- ассортиментная
- количественная
- стоимостная
- комплексная

273 При идентификации вида мучных кондитерских изделий выявлены характерные показатели – имеет крупную, рассыпчатую структуру, поверхность гладкая, с проколами, с четким рисунком на лицевой стороне. Это какой вид изделия?

- ☒ затыжное печенье
- ☐ крекеры
- ☐ галеты
- ☐ сдобное печенье
- ☐ пряники

274 Какой показатель не котируется при идентификации сорта муки в мучных кондитерских изделиях?

- ☐ содержание пептозанов
- ☐ содержание кальция
- ☒ содержание магния
- ☐ содержание фосфора
- ☐ зольность

275 Какой из нижеследующих способов не относятся к качественной фальсификации мучных кондитерских изделий?

- ☒ замена дорогостоящего компонента менее ценным
- ☐ замена одного вида упаковочной тары другой
- ☐ введение консервантов, антиокислителей
- ☐ не добавление компонентов, предусмотренных рецептурой
- ☐ повышенное содержание воды

276 При качественной фальсификации для увеличения массы в шоколад добавляют разные вещества. В каком ряду оно указано?

- ☐ жиры
- ☐ углеводы
- ☐ белки
- ☐ молоко
- ☒ вода

277 В каком ряду верно указаны отличительные идентификационные признаки обыкновенного шоколада?

- ☐ жиры 35%, клетчатка менее 50%
- ☐ углеводы менее 30%, белки более 3%
- ☐ клетчатка более 3%, жиры более 17%
- ☐ клетчатка менее 4%, белки около 15%
- ☒ жиры более 35%, углеводы менее 4%

278 Укажите вариант не относящийся к физико-химическим показателям шоколада.

- ☒ содержание влаги
- ☐ консистенция
- ☐ кислотное число
- ☐ перекисное число
- ☐ содержание сахара

279 Укажите вариант относящийся к ассортиментной фальсификации кондитерских изделий.

- ☐ искажение информации о товаре
- ☐ введение антибиотиков
- ☐ замена дорогостоящего компонента более дешевым

- подмена одного вида кондитерских изделий другим
занижение веса нетто за счёт тары

280 Укажите параметры для определения вида шоколада при идентификационной экспертизе.

- перекисное число
- содержание соли, сахара
- йодное число
- содержание клетчатки, жира
- кислотность

281 Какие показатели шоколада искажаются при информационной фальсификации?

- наименование, сертификаты, штрих код, ассортимент, физико-химические показатели товара
- маркировка, упаковка, сертификаты, органолептические показатели товара
- фирма изготовитель товара, сертификат качества, размеры, цвет, внешний вид
- наименование товара, фирма – изготовитель, страна происхождения товара, количество и состав товара
- упаковка, маркировка, штрих код, цвет, размеры, идентификационные показатели товара

282 В каком ряду указана информационная фальсификация шоколада?

- фальсификация осуществляемая введением в состав шоколада белковых веществ, ароматизаторов
- фальсификация осуществляемая введением в состав шоколада химических разрыхлителей, чужеродных добавок, воды
- фальсификация осуществляемая искаженной информацией о пищевой ценности и сроках хранения различных видов и ассортиментов шоколадных изделий
- фальсификация осуществляемая путем обмана потребителя с помощью неточной или искаженной информацией о шоколадных изделиях
- фальсификация осуществляемая заменой высококачественного изделия более низкокачественными

283 В каком ряду указана количественная фальсификация шоколада?

- фальсификация осуществляемая заменой высококачественного шоколада низкокачественными
- фальсификация осуществляемая введением в состав шоколада специальных белковых веществ, углеводов и воды
- фальсификация осуществляемая введением в состав шоколада химических разрыхлителей и токсических элементов
- фальсификация осуществляемая за счет значительных отклонений параметров товара, превышающих предельно допустимые нормы отклонений, указанные в стандарте
- фальсификация осуществляемая нарушением рецептуры при производстве, введением чужеродных добавок, красителей

284 Какие вещества вводятся в шоколадные изделия для продления срока хранения?

- антиокислители и сахар
- десифины и фосфатиды
- жиры и углеводы
- консерванты и антиокислители
- консерванты и химические разрыхлители

285 Какие вещества вводятся в шоколад для увеличения массы при качественной фальсификации?

- соль и раствор
- жиры и углеводы
- белки и углеводы
- жиры и молоко
- сахар и вода

286 В каком ряду указана ассортиментная фальсификация шоколада?

- фальсификация осуществляемая введением специальных консервантов в шоколад

- фальсификация осуществляемая нарушением рецептуры при производстве
- фальсификация осуществляемая введением специальных антиокислителей в шоколад
- фальсификация осуществляемая заменой одного вида шоколада другим видом
- фальсификация осуществляемая искаженной информацией об ассортименте и виде шоколада

287 В каком ряду указана качественная фальсификация шоколада?

- фальсификация осуществляемая введением белковых веществ и уменьшением содержания воды в шоколаде
- фальсификация осуществляемая всесторонней и точной информацией об ассортименте и виде шоколада
- фальсификация осуществляемая полным изменением рецептуры при производстве шоколада
- фальсификация осуществляемая нарушением рецептуры при производстве, введением чужеродных добавок, консервантов, антиокислителей, красителей, а также повышением содержания воды
- фальсификация осуществляемая введением токсичных элементов и химических разрыхлителей в шоколад

288 Укажите отличительные идентификационные признаки десертного шоколада.

- содержание сахаров меньше 40%, жиров меньше 20%, белков более 5%, клетчатки менее 12%
- содержание сахаров более 50%, жиров меньше 38%, белков более 7%, клетчатки меньше 3%
- содержание сахаров меньше 30%, жиров более 12%, белков меньше 15%, клетчатки менее 8%
- содержание сахаров меньше 50%, жиров более 35%, белков более 6%, клетчатки более 5%
- содержание сахаров меньше 35%, жиров менее 25%, белков более 4%, клетчатки более 3%

289 Укажите отличительные идентификационные признаки обыкновенного шоколада.

- содержание сахаров свыше 65%, жиров около 35%, белков около 10%, клетчатки более 4%
- содержание сахаров меньше 40%, жиров более 15%, белков меньше 3%, клетчатки более 10%
- содержание сахаров меньше 30%, жиров более 25%, белков более 2%, клетчатки более 1%
- содержание сахаров свыше 55%, жиров 33%, белков около 5%, клетчатки менее 4%
- содержание сахаров меньше 50%, жиров более 30%, белков более 5%, клетчатки более 6%

290 Какой показатель шоколада не оценивается физико-химическими методами?

- содержание сахара
- влажность
- массовая доля жира
- цвет
- массовая доля золы

291 В каком ряду указана ассортиментная фальсификация шоколада?

- были подделаны сертификат качества, таможенные документы, штриховой код
- в натуральный шоколад введены какао масло, гидрожир, маслоподобное
- вес нетто плитки шоколада занижен
- вместо десертного шоколада был реализован обыкновенный
- было нарушено рецептурное соотношение основных компонентов

292 В шоколадной массе была снижена доля какао - масла и тертого какао за счёт введения повышенного количества сухого и сгущенного молока, сливок, изюма и т.д. К какой фальсификации это относится?

- к информационной
- к количественной
- к стоимостной
- к качественной
- к ассортиментной

293 По каким параметрам определяют вид шоколада при идентификационной экспертизе?

кислотность, содержание соли, белков, какао – порошка

- содержание белков, жира, минеральных веществ, кислотность
- содержание жира, сахаров, минеральных веществ, белков
- содержание сахаров, жира, белков, клетчатки, золы
- содержание золы, клетчатки, соли, кислотность

294 Какой нижеуказанный вариант не относится к качественной фальсификации шоколада?

- повышенное содержание воды
- введение антиокислителей, красителей
- введение чужеродных добавок
- изменение состава
- нарушение рецептуры

295 Какой нижеследующий отличительный показатель обыкновенного шоколада не верен?

- содержание клетчатки, менее 4%
- содержание жира, около 33%
- содержание сахаров, свыше 65%
- содержание pH – до 7%
- содержание белковых веществ, около 5%

296 В каком ряду неверно указаны отличительные параметры десертного шоколада?

- содержание клетчатки, свыше 50%
- содержание белков, более 6%
- содержание жира, более 35%
- содержание золы, не менее 9%
- содержание сахара, меньше 50%

297 Укажите вид фальсификации, если в кондитерские изделия ввели недостаточное количество патоки.

- стоимостная
- комплексная
- количественная
- качественная
- информационная

298 В каком ряду правильно указаны сахаристые кондитерские изделия?

- плодово-ягодные кондитерские изделия, шоколад, какао – порошок, карамельные изделия, конфетные изделия
- повидло, желе, пастила, карамель, конфеты, сахаристые восточные сладости
- джем, варенье, цукаты, карамель, конфеты, вафли
- шоколад, какао – порошок, мармелад, зефир, карамель, торт
- цукаты, варенье, карамель, конфеты, восточные сладости

299 Вес нетто конфет занижен за счет использования плотной бумаги. К какому виду фальсификации это относится?

- к информационной
- к комплексной
- к стоимостной
- к количественной
- к ассортиментной

300 В каком ряду правильно указана ассортиментная фальсификация кондитерских изделий?

- вес нетто вафель занижен за счёт использования более плотной бумаги; введение антиокислителей;
- антибиотиков

недовложения компонентов, предусмотренных рецептурой; повышенное содержание воды; введение консервантов, антиокислителей

повышенное содержание воды; подмена одного вида изделия другим; вес нетто вафель занижен за счёт тары

- подмена одного вида изделия другим, подмена более высокоценного вида изделия изделием, выработанным из низкосортной муки

замена дорогостоящего компонента менее ценным; повышенное содержание воды; замена одного сорта муки другим

301 В каком ряду верно указан органолептический показатель по которому можно установить идентификацию сорта вишневого джема?

по количеству разваренных вишен

по жидкой консистенции

по желеобразной консистенции

- по наличию привкуса карамелизованного сахара

по количеству вишен с косточками

302 В каком ряду указаны идентификационные отличия сортов варенья?

добавление ароматических веществ

мажущаяся консистенция

отсутствие плодов

- количество плодов с косточками, разваренных ягод

добавление вкусовых веществ

303 При идентификации вида установлено наличие желеобразной консистенции, разлитой в определённые формы, отсутствие плодов и ягод. Это какой вид фруктово-ягодных кондитерских изделий?

конфитюр

повидло

джем

- желе

мармелад

304 Выявлены недовложения начинки и пониженное количество глазури в конфетах. К какой фальсификации этот случай относится?

к ассортиментной

к стоимостной

к количественной

- к качественной

к комплексной

305 По каким показателям можно определить сорт варенья при идентификационной экспертизе?

по количеству плодов с треснувшей кожицей, наличием желеобразной консистенции, разваренных ягод

по количеству разваренных ягод, мажущейся консистенции, наличием частично разваренных частей плодов

по количеству плодов с косточками, наличием желеобразной консистенции

- по количеству плодов с треснувшей кожицей, плодов с косточками, оголённых косточек, разваренных ягод

отсутствием плодов или ягод, наличием желеобразной консистенции, добавлением вкусовых и ароматических веществ

306 В ТСД (товарно-сопроводительных документах) был изменен состав фруктово-ягодных кондитерских изделий. Это какой вид фальсификации?

комплексная

качественная

количественная

- информационная

ассортиментная

307 Каким способом осуществляется информационная фальсификация сахаристых кондитерских изделий?

- подмена одного сорта товара другим
- подмена одного вида товара другим
- увеличение веса упаковочного материала
- искажение наименования товара
- недовложение компонентов, предусмотренных рецептурой

308 По каким показателям не распознается качественная фальсификация фруктово-ягодных кондитерских изделий?

- по содержанию сахарозы
- по содержанию воды
- массовой доли плодов или ягод
- по наличию концентратов
- по содержанию азотистых веществ

309 По каким органолептическим показателям можно установить идентификацию сорта джема?

- наличием желеобразной консистенции
- по количеству разваренных ягод
- по количеству плодов с косточками
- наличие легкого привкуса карамелизованного сахара в первом сорте
- по количеству плодов с треснувшей кожицей

310 В фруктово-ягодные изделия не доложили сахар – песок, орехи, фруктово-ягодное пюре. К какому виду фальсификации это относится?

- к информационному
- к ассортиментному
- к количественному
- к качественному
- к комплексному

311 На этикетках чая вместо маркировки «Made in India» указано «Индийский чай Тоша» Какая это фальсификация?

- ассортиментная
- стоимостная
- комплексная
- информационная
- качественная

312 Каким методом обнаружения фальсификации можно установить добавление растительных заменителей в чай?

- химическим
- физико-химическим
- органолептическим
- физическим
- биохимическим

313 В черный байховый чай был добавлен спитый чай. К какому виду фальсификации это относится?

- к информационной
- к количественной

- к качественной
- к стоимостной
- к ассортиментной

314 В каком ряду указан идентификационный показатель экстрагированного чая?

- полностью отсутствуют побеги чайного растения
- жидкость или порошок, не содержащие части чайного растения, имеют характерный чайный или с добавлением ароматизаторов аромат
- упакован в картонную тару
- не содержит огрубевшие побеги
- при заваривании чаинки раскрываются и увеличивают общую поверхность листа

315 Какой идентификационный показатель не относится к гранулированному чаю?

- упакован в картонную тару
- имеет ярко выраженный аромат, отличающийся от чайного
- полностью отсутствуют побеги чайного растения
- при заваривании чаинки распадаются на составляющие
- все чаинки имеют правильную округлую форму, легко отделяются друг от друга

316 Была подмена высших сортов чая низшими сортами того же наименования, выращенных в других регионах. Какая это фальсификация?

- информационная
- ассортиментная
- комплексная
- количественная
- качественная

317 Какой идентификационный показатель не относится к байховому чаю?

- при заваривании чаинки раскрываются и увеличивают общую поверхность листа
- упакован в герметичную тару из стекла или алюминия
- чаинки имеют округлую форму, легко отделяются друг от друга
- не скрученный чай имеет нарезанные пластинки листа, поэтому при заваривании по обычному способу дает малоэкстрактивный настой
- не содержит огрубевшие побеги

318 Какой из нижеперечисленных показателей не определяется в лабораториях при оценке качества чая?

- экстрактное вещество
- зола
- танин
- влажность
- кофеин

319 Во сколько баллов оценивается качество поставляемого на продажу черного бархатистого чая?

- 100.0
- 10.0
- 5.0
- 25.0
- 50.0

320 Какой из нижеперечисленных не относится к сенсорным показателям чая?

- запах сухого чая
- консистенция листьев заваренного чая

внешний вид сухого чая
цвет заваренного чая и интенсивность этого цвета
вкус заваренного чая

321 Каким методом можно выявить количественную фальсификацию чая?

- ☒ взвешиванием на весах
- ☐ завариванием
- ☐ биохимическими
- ☐ дегустированием
- ☐ органолептическим

322 Укажите количество методов выявления качественной фальсификации чая.

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

323 Проводиться идентификационная экспертиза зеленого чая. Укажите верное процентное количество танина и кофеина.

- ☐ до 2 – 4%
- ☐ до 3 – 8%
- ☒ не менее 12 – 17%
- ☐ не более 15 – 20%
- ☐ до 10 – 15%

324 Проводиться идентификационная экспертиза зеленого чая. Укажите верное процентное количество экстрактивных веществ.

- ☐ не менее 5 – 10%
- ☒ не более 20 – 25%
- ☐ не менее 30 – 35%
- ☐ до 3 – 8%
- ☐ не менее 10 – 12%

325 Проводиться идентификационная экспертиза зеленого чая. Укажите верное процентное количество влаги.

- ☐ не более 10,5%
- ☒ не более 8,5%
- ☐ не менее 5,0%
- ☐ не более 6,0%
- ☐ не более 3,0%

326 Проводиться идентификационная экспертиза черного байхового чая. Укажите верное процентное количество танина.

- ☐ не более 9,0 – 10%
- ☒ не более 8,0 – 11,0%
- ☐ не менее 3 – 5%
- ☐ не менее 10,0 – 12,0%
- ☐ не более 12,0 – 15,0%

327 Проводиться идентификационная экспертиза черного байхового чая. Укажите верное процентное количество кофеина.

- не более 2,8 – 3,0%
- не более 1,8 – 2,8%
- не более 3,0 – 5,0%
- не более 5,0 – 6,5%
- не более 3,0 – 4,0%

328 Количество каких веществ в составе чая определяется физико-химическими методами, при идентификационной экспертизе?

- содержание танина, белков, сахара
- содержание влаги, кофеина и экстрактивных веществ
- содержание сахара, углеводов, белков
- содержание жиров, катехинов и экстрактивных веществ
- содержание кофеина, танина, посторонних примесей

329 Проводиться идентификационная экспертиза черного байхового чая. Укажите верное процентное количество влаги

- не более 12%
- не более 10%
- не более 3%
- не более 8%
- не более 5%

330 Какими методами выявляется фальсификация чая?

- органолептическими, идентификационными
- органолептическими, физико-химическими
- физико-химическими, химическими
- органолептическими, микробиологическими
- химическими, гистологическими

331 Мешки из-под чая имеют меньший объем за счет толстых стенок. К какому виду фальсификации это относится?

- к информационной
- к комплексной
- к количественной
- к качественной
- к ассортиментной

332 Какой нижеследующий показатель не является отличительным признаком прессованного чая?

- спрессованный в брикет черный байховый чай
- упакован в картонную тару
- спрессованный в пленку не скрученные листья зеленого чая определенной массы, не рассыпающиеся на поверхности
- в зеленом плиточном имеются огрубевшие побеги вместе с листьями
- таблетированный чай при высыпании на ровную поверхность создает горку

333 Какой из нижеследующих вариантов не относится к методу обнаружения идентификации чая?

- по содержанию экстрактивных веществ, определяемых рефрактометрическим методом
- по определению содержания влаги в сушильном шкафу
- по наличию «золотого» типа
- по присутствию огрубевших частей побегов
- по содержанию кофеина, определяемого рефрактометрическим методом

334 Какая из этих целей исследования не возникает при экспертизе подлинности чая?

способы фальсификации и методы их брожения

- идентификация вкуса чая
- идентификация места произрастания чая
- идентификация вида чая
- идентификация сорта чая

335 Какой нижеуказанный вариант относится к ассортиментной фальсификации чая?

искажены данные о стране происхождения, количества товара

в чай добавлена питьевая сода

в чай введены добавки, непредусмотренные рецептурой

- подменён высший сорт чая низким сортом того же наименования, выращенного в других регионах
- сухой чай подкрашен жженым сахаром

336 Объем стакана, который используется при реализации весового чая, занижен за счёт более толстых стенок. К какому виду фальсификации это относится?

к комплексной

- к количественной
- к ассортиментной
- к информационной
- к качественной

337 Высококачественный чай был заменён отходами чайного производства. К какой фальсификации это относится?

к количественной

к стоимостной

- к качественной
- к комплексной
- к ассортиментной

338 При экспертизе чая была выявлена пустота вкуса, отсутствие терпкости, низкая экстрактивность. К какому виду фальсификации это относится?

к комплексной

- к качественной
- к ассортиментной
- к стоимостной
- к количественной

339 Выявляется фальсификация. Капля заварки окрашивает лакмусовую бумагу в зелёный цвет. Что это означает?

замена высших сортов чая низкими сортами

- свидетельствует о наличии спитого чая
- использование жженого сахара
- добавление растительных заменителей
- замена высококачественными частями чайной флешки

340 Выявляется фальсификация. При добавлении лимонного сока чай не обесцветился. Что это означает?

добавление чайной пыли

- были использованы жжёный сахар или краситель
- добавление высушенных листьев вишни
- добавление спитого чая
- содержание большого количества огрубевших побегов светло-коричневого цвета

341 Какой идентификационный показатель не относится к прессованному чаю?

- полностью отсутствуют побеги чайного растения
- упакован в герметичную тару из стекла или алюминия
- таблетированный чай при высыпании на ровную поверхность создает горку
- в зеленом чае имеются огрубевшие побеги вместе с листьями
- спрессованные в плитку не скрученные листья зеленого чая определенной массы, не рассыпающиеся на поверхности

342 Разновидностью какой фальсификации специй следует считать частичную или полную замену натурального продукта пищевыми или непищевыми отходами, которые образуются после извлечения из него наиболее ценных компонентов?

- ассортиментной
- качественной
- количественной
- информационной
- стоимостной

343 Укажите вкусовые товары, действующие непосредственно на физиологические процессы организма.

- соль, приправы, пряности
- алкогольные напитки, чай, кофе, табачные изделия
- пряности, приправы, чай, кофе
- безалкогольные напитки, уксус, соль, чай
- уксус, соль, чай, кофе, безалкогольные напитки

344 Укажите вкусовые товары оказавшие общее действие на физиологические процессы организма.

- приправы, соль, уксус, табачные изделия
- уксус, соль, пряности, приправы, безалкогольные напитки
- безалкогольные напитки, алкогольные напитки, уксус, соль, приправы
- табачные изделия, чай, соль, уксус, пряности, алкогольные напитки
- пряности, уксус, соль, кофе, чай, приправы

345 Какой из нижеперечисленных кофейных сортов не относится к Азиатской группе, что считается идентификационным признаком?

- Мокко
- Харари
- Суматра
- Малабар
- Паданг

346 Какой кофейный сорт не относится к Американской группе, что считается идентификационным признаком?

- Сантос
- Плантейшен
- Мокко
- Коста-Рика
- Харари

347 При экспертизе было выявлено, что в сопроводительных документах неверно указано наименование кофе. Какая это фальсификация?

- стоимостная
- качественная

- информационная
количественная
ассортиментная

348 В каком ряду верно указана качественная фальсификация кофе?

- неточная информация в маркировке
добавление антиокислителей
подмена сорта
искаженная информация
обвес

349 Какой из нижеуказанных не является идентификационным отличием кофе арабика от робусты?

- меньшее содержание белковых веществ
сорт зерна
размеры зерна
вид зерна (удлиненный)
меньшее содержание кофеина

350 По какому критерию возможно осуществить экспертизу подлинности с целью идентификации сорта жареного молотого кофе?

- по содержанию кофеина, определяемого спектрофотометрически
по месту произрастания кофе
по сорту кофе
по содержанию белковых веществ
по содержанию сухих веществ

351 Какой из нижеуказанных не относится к качественной фальсификации кофе?

- приготовление искусственных зёрен
добавление спитого кофе
введение чужеродных веществ и компонентов
введение добавок, не предусмотренных рецептурой
- подмена одного сорта кофе другим

352 Какой показатель не искажается при информационной фальсификации кофе?

- количество товара
фирма – изготовитель товара
- вид транспорта
наименование товара
страна происхождения товара

353 В каком ряду правильно указана информационная фальсификация кофе?

- занижение веса нетто пачки
- подчистка, исправления в документах
введение искусственных зёрен
добавление спитого кофе
замена натурального кофе с кофезаменителями

354 В продажу поступила партия подделанных под настоящие кофейные зёрна, полученные из пшеничного, ячменного и т.д. теста, а затем поджаренные. К какому виду фальсификации относится этот случай?

- к комплексной
- к качественной

к количественной
к ассортиментной
к стоимостной

355 При экспертизе обнаружилась подмена натурального кофе высушенными, поджаренными и перемолотыми растительными компонентами. К какому виду фальсификации это относится?

- ☐ к качественной
- ☒ к ассортиментной
- ☐ к информационной
- ☐ к количественной
- ☐ к стоимостной

356 Какая цель исследования не может возникнуть при проведении экспертизы подлинности кофе?

- ☐ идентификация вида и места произрастания кофе
- ☒ идентификация ассортимента кофе
- ☐ идентификация сорта кофе
- ☐ идентификация вида и сорта кофе
- ☐ идентификация сорта и места произрастания кофе

357 С целью искусственного повышения веса кофейных зёрен во время обжаривания опрыскиваются вазелином, сахарным сиропом. Это какой вид фальсификации?

- ☐ качественная
- ☒ стоимостная
- ☐ информационная
- ☐ ассортиментная
- ☐ комплексная

358 При растворении молотого кофе в холодной воде частицы кофе, содержащие углекислый газ плавают сверху, а частицы кофе заменителей быстро оседают на дно. Это какой метод обнаружения фальсификации кофе?

- ☐ физико-химический
- ☐ химический
- ☐ физический
- ☒ органолептический
- ☐ микробиологический

359 В кофе были введены чужеродные вещества и компоненты. К какому виду фальсификации относится этот случай?

- ☐ к стоимостной
- ☒ к качественному
- ☐ к количественному
- ☐ к ассортиментному
- ☐ к комплексному

360 Что такое количественная фальсификация кофе?

- ☐ подмена вида кофе
- ☐ добавление чужеродных добавок
- ☒ недовес
- ☐ неточная или искаженная информация
- ☐ подмена сорта кофе

361 По какому показателю невозможно осуществить экспертизу подлинности, с целью идентификации сорта жареного молотого кофе?

- по содержанию кофеина и хлорогеновой кислоты
- по содержанию чужеродных добавок
- по наличию полифруктозана инулина
- по содержанию кофеина
- по содержанию хлорогеновой кислоты

362 Какой из нижеуказанных не является идентификационной отличительной чертой кофе?

- меньшее содержание кофеина
- цвет зерна
- вид зерна
- размеры зерна
- меньшее содержание белковых веществ

363 Виносодержащие напитки были рекламированы как натуральные. Укажите вид фальсификации.

- комплексная
- количественная
- ассортиментная
- инфомационная
- стоимостная

364 Был ускорен процесс выдержки коньяка за счет увеличения количества дубовой стружки и подогревания коньячных спиртов. К какому виду фальсификации это относится?

- к информационной
- к ассортиментной
- к комплексной
- к качественной
- к стоимостной

365 За высококачественные выдаются вина, изготовленные с нарушением технологической схемы, разработанной и утвержденной для данного наименования вина. Какая это фальсификация?

- качественная
- количественная
- ассортиментная
- стоимостная
- информационная

366 Результаты идентификационной экспертизы: вырабатывают полным или неполным сбраживанием сусла или мезги с добавлением этилового спирта, сахара. Какое это вино?

- сладкое оригинальное
- полусухое оригинальное
- ароматизированное оригинальное
- крепкое оригинальное
- винный коктейль

367 Имеет следующие идентификационные признаки: получают полным сбраживанием виноградного сусла и мезги с добавлением сахара или виноградного концентрированного сусла. Содержание спирта 9,0-13,0%, сахаров- от 5,0 до 80 г/куб.дм. Какое это вино?

- полудеретное оригинальное
- полусухое оригинальное
- ароматизированное оригинальное
- сладкое оригинальное
- сухое оригинальное

368 Имеет следующие идентификационные признаки: получают полным сбраживанием сусла и мезги. Содержание спирта 9,0-13,0%, сахаров не более 3,0%. Какое это вино?

- полудесертное оригинальное
- полусухое оригинальное
- десертное оригинальное
- сухое оригинальное
- крепкое оригинальное

369 Идентификационные показатели: получают путем смешивания виноградных или плодовых виноматериалов со спиртом, водой и насыщают двуокисью углерода. Какой это напиток?

- коньячный спирт
- водка
- десертное вино
- винный коктейль
- шампанское

370 Идентификационные показатели: вырабатывают из винограда, и отогнанные коньячные спирты выдерживаются при низких температурах в дубовых бочках. Какой это напиток?

- винные коктейли
- водка
- бренди
- коньяк
- шампанское

371 Идентификационные показатели: вырабатывают из сахарного тростника, и отогнанные спирты выдерживаются при высоких температурах в новых дубовых бочках. Какой это напиток?

- коньяк
- вино
- виски
- ром
- шампанское

372 При идентификационной экспертизе выяснилось, что напиток получен путем искусственного насыщения обработанных виноматериалов двуокисью углерода. Какой это вид вина?

- марочное
- игристое
- коллекционное
- газированное
- шампанское

373 Проводится идентификационная экспертиза вин. Выяснилось, что напиток приготовлен с использованием экстрактов различных растений. Какой это вид вина?

- коллекционное
- натуральное
- газированное
- ароматизированное
- марочное

374 Проводится идентификационная экспертиза. Какой показатель не относится к ординарным коньякам?

- коньяк «три звездочки»-из коньячных спиртов, выдержанных не менее трех лет
- коньяк «пять звездочки»-из коньячных спиртов, выдержанных не менее пяти лет

- коньяк «четыре звездочки»-из коньячных спиртов, выдержанных не менее четырех лет
- коньяк очень старый «ОС»-из коньячных спиртов среднего возраста не менее пятнадцати лет
- коньяк специальных наименований-из коньячных спиртов, выдержанных не менее 3-5 лет

375 Проводится идентификационная экспертиза. Какой показатель не относится к марочным коньякам?

- коньяк очень старый «ОС»-из коньячных спиртов среднего возраста не менее пятнадцати лет
- коньяк выдержанный высшего качества «КВВК»-из коньячных спиртов среднего возраста не менее восьми лет
- коньяк выдержанный «КВ»-из коньячных спиртов среднего возраста не менее шести лет
- коньяк «три звездочки»-из коньячных спиртов, выдержанных не менее трех лет
- коньяк старый «КС»-из коньячных спиртов среднего возраста не менее десяти лет

376 Идентификационные особенности: производятся из зернопродуктов, и отогнанные спирты выдерживаются при низких температурах в обугленных изнутри дубовых бочках. Какой это напиток?

- марочные коньяки
- ром
- натуральные вина
- виски
- специальные вина

377 Идентификационные особенности: получают фракционной перегонкой белых сухих виноградных виноматериалов. Какой это напиток?

- наливки
- вино
- ром
- коньячный спирт
- шампанское

378 При экспертизе пива обнаружился посторонний тон в аромате и вяжущий вкус. К какому виду фальсификации это относится?

- к информационной
- к ассортиментной
- к стоимостной
- к качественной
- к количественной

379 Проводилась идентификационная экспертиза по определению количества спирта в десертных винах. В каком ряду дан верный ответ.

- 12- 13%
- 10- 15%
- 12- 15%
- 12-17%
- 17- 20%

380 Проводилась идентификационная экспертиза по определению содержания спирта в роме и виски. Укажите правильный ответ.

- 0.6
- 0.5
- 0.4
- 0.45
- 0.55

381 Проводилась идентификационная экспертиза десертных напитков по содержанию сахара. Какой вариант указывает на правильный ответ

- 0.25
- 0.16
- 0.22
- 0.12
- 0.18

382 В каком ряду указан идентификационный показатель водки?

- физико-химический
- физический
- биологический
- органолептический
- показатель безопасности

383 При экспертизе коньяка обнаружилось полное отсутствие дубильных веществ. К какому виду фальсификации это относится?

- к стоимостной
- к комплексной
- к ассортиментной
- к качественной
- к информационной

384 Какой из нижеуказанных не относится к качественной фальсификации коньяка?

- замена коньячных спиртов водно-спиртовыми растворами с добавлением различных компонентов, приближающих вкусоароматические свойства к натуральному продукту
- ускорение процесса выдержки коньяка за счет увеличения количества дубовой стружки
- ускорение процесса выдержки коньяка за счет подогревания коньячных спиртов
- ускорение процесса выдержки коньяка за счет охлаждения коньячных спиртов
- замена коньячных спиртов водно-спиртовыми растворами с добавлением жённого сахара

385 Какая из нижеуказанных не свидетельствует о заводской упаковке и маркировке водочной продукции, которая отличается от произведённой на подпольном предприятии?

- на этикетке должны быть наименования предприятия – изготовителя, его адрес, знак соответствия и товарного знака
- колпачки на бутылке должны быть с перфорированным венчиком горловины, плотными, не прокручивающимся, с гладкими нижними краями
- клей на обратной стороне этикетки должен быть нанесён ровными полосками
- цифровой код на настоящей этикетке должны быть, как минимум из 9 цифр
- этикетка должна быть приклеена к бутылке аккуратно

386 Характеризуются сладким вкусом различной интенсивности и ароматом сырья. Вырабатывается путём купажирования спирта, воды и сырья, постоянного на спирте. Какой этот напиток?

- виски
- бренди
- водка
- ликёро-водочные изделия
- коньяк

387 Какой вариант не относится к качественной фальсификации коньяков?

- ускорение процесса выдержки коньяка за счет увеличения количества дубовой стружки
- замена коньячных спиртов водно-спиртовыми растворами с добавлением жженого сахара
- ускорение процесса выдержки коньяка за счет подогревания коньячных спиртов

- неверное указание вводимых пищевых добавок
- замена коньячных спиртов водно-спиртовыми растворами с добавлением других компонентов

388 Какой из нижеуказанных не является фальсификацией способа производства вина?

- за сортовые выдаются вина купажные
- смешивается самая высококачественная фракция смешивается с низкосортными
- смешивается фракция сусла – самогёр
- ведение различных химических компонентов
- фальсифицируется срок выдержки вина

389 При взбалтывании бутылки с водкой появляются крупные пузырьки. Это какой вид фальсификации?

- количественная
- стоимостная
- ассортиментная
- качественная
- информационная

390 Каким методом лучше определить крепость алкогольных напитков, при незначительном разбавлении водой?

- микробиологическим
- химическим
- физическим
- гистологическим
- физико-химическим

391 По каким показателям осуществляется идентификация водки?

- по физико-химическим
- по микробиологическим
- по химическим
- органолептическим
- по показателям безопасности

392 В каком ряду указаны алкогольные напитки?

- виноградные вина, пиво, квас, коньяк, мёдовые напитки
- ликероводочные изделия, коньяк, буза, квас, мёдовые напитки
- водка, спирт, пиво, квас, коньяк, виноградные вина
- спирт, водка, ликероводочные изделия, коньяк, виноградные вина
- коньяк, ликероводочные изделия, брага, пиво, виноградные вина

393 Какой вариант не относится к информационной фальсификации алкогольных напитков (не искажается)?

- наименование товара
- количество товара
- фирма – изготовитель
- рецептурный состав
- вводимые пищевые добавки

394 При добавлении скольких процентов воды в пиво фальсификация практически не определяется?

- 35.0
- 25.0
- 15.0

- ☒ 30.0
- ☐ 40.0

395 Укажите показатель используемый при идентификационной экспертизе пива.

- ☐ физико-химический
- ☐ физический
- ☐ биологический
- ☒ органолептический
- ☐ химический

396 При добавлении скольких процентов воды в пиво дегустаторы высказывают сомнения по поводу качества напитка?

- ☐ 25.0
- ☐ 15.0
- ☐ 30.0
- ☒ 20.0
- ☐ 10.0

397 При добавлении скольких процентов воды в пиво дегустаторы обычно не замечают фальсификацию?

- ☐ 20.0
- ☐ 40.0
- ☐ 30.0
- ☒ 10.0
- ☐ 35.0

398 При добавлении скольких процентов воды в пиво дегустаторы указывают на «водянистость» его вкуса?

- ☐ 15.0
- ☐ 30.0
- ☐ 40.0
- ☒ 50.0
- ☐ 20.0

399 По каким показателям осуществляется идентификация пива?

- ☐ по показателям безопасности
- ☐ по биологическим
- ☐ по микробиологическим
- ☒ по органолептическим
- ☐ по физико-химическим

400 Объем пива при продаже на розлив меньше, чем оплачивает покупатель. К какому виду фальсификации это относится?

- ☐ к стоимостной
- ☐ к комплексной
- ☐ к качественной
- ☒ к количественной
- ☐ к ассортиментной

401 Укажите вариант, не относящийся к качественной фальсификации пива?

- ☐ разбавление водой
- ☒ подмена одного сорта пива другим

добавление водки с водой
введение поверхностно – активных добавок
введение консервантов

402 Нарушился рецептурный состав пива. К какому виду фальсификации это относится?

- ☐ к количественной
- ☒ к качественной
- ☐ к комплексной
- ☐ к информационной
- ☐ к ассортиментной

403 В каком ряду указаны слабоалкогольные напитки?

- ☐ медовые напитки, вина, коньяк, пиво, буза
- ☐ буза, виноградные вина, коньяк, пиво, медовые напитки
- ☒ квас, коньяк, пиво, виноградные вина
- ☐ брага, водка, коньяк, пиво, буза, виноградные вина
- ☐ пиво, квас, брага, буза, медовые напитки

404 Во время проведения идентификационной экспертизы утвердили сорт кваса по сроку хранения. В каком ряду указан верный ответ.

- ☐ 3- 4 дня
- ☒ 2- 7 дня
- ☐ 2 – 3 дней
- ☐ 4- 8 дней
- ☐ 4- 5 дней

405 Каково процентное содержание одного из идентификационного показателя этилового спирта в хлебном квасе?

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

406 При идентификационной экспертизе выявили количество углекислого газа, добавляемого к воде с температурой 4 град.Целсия, для получения газированной воды. Укажите верное количество.

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

407 Укажите максимальное процентное содержание органических кислот в безалкогольных напитках для идентификационной экспертизы?

- ☐ 0.015
- ☒ 0.012
- ☐ 0.001
- ☐ 0.005
- ☐ 0.008

408 Укажите процентное содержание воды в безалкогольных напитках для идентификационной экспертизы.

- 85- 92%
- 80- 82%
- 88- 92%
- 82- 85%
- 85- 95%

409 В каком ряду дано процентное содержание сахара в безалкогольных напитках для идентификационной экспертизы?

- 7- 10%
- 3- 7%
- 4- 6%
- 8- 10%
- 7- 9%

410 Какой из нижеследующих вариантов не относится к ассортиментной фальсификации безалкогольных напитков?

- натуральные минеральные воды подменены искусственными
- занижен вес нетто упаковки или ее объем
- натуральные соки подменены сокосодержащими напитками
- соки с мякотью подменены нектарами
- Коко-кола, Пепси-кола подменены искусственными суррогатами

411 В каком ряду указаны безалкогольные напитки?

- натуральные воды, минеральные воды, бренди, пиво
- соки, бренди, виски, минеральные воды
- натуральные и искусственные минеральные воды, соки, газированные и негазированные плодово-ягодные напитки
- кофейные напитки, минеральные воды, водка
- соки, газированные и негазированные плодово-ягодные напитки, вина

412 Натуральные соки подменились сокосодержащими напитками. К какому виду фальсификации относится этот случай?

- к информационной
- к количественной
- к качественной
- к ассортиментной
- к комплексной

413 К какому виду фальсификации относится реклама сокосодержащих напитков как натуральные?

- к комплексной
- к информационной
- к качественной
- к стоимостной
- к ассортиментной

414 В газированные напитки вводят различные консерванты, продлевающие срок хранения с 7 суток до 2 лет. Это какой вид фальсификации?

- ассортиментная
- количественная
- качественная
- стоимостная
- информационная

415 В напитке сахар заменён сахарозаменителем без соответствующей надписи на этикетке. К какому виду фальсификации относится этот случай?

- ☐ к информационной
- ☒ к качественной
- ☐ к стоимостной
- ☐ к комплексной
- ☐ к ассортиментной

416 Какой показатель не относится к ассортиментной фальсификации безалкогольных напитков?

- ☒ натуральные минеральные воды подменены искусственными
- ☐ натуральные соки разбавлены водой
- ☐ натуральные соки подменены сокосодержащими напитками
- ☐ соки с мякотью подменены нектарами содержащими замутнители
- ☐ кока – кола, пепси – кола подменены искусственными суррогатами

417 При экспертизе выявили, что объем вишневого сока занижен за счет использования толстостенных бутылок . К какому виду фальсификации это относится?

- ☐ к ассортиментной
- ☐ к информационной
- ☐ к комплексной
- ☒ к количественной
- ☐ к качественной

418 В состав кетчупов вместо томатов, черного перца и других компонентов ввели пищевые красители, ароматизаторы, загустители. Это какой вид фальсификации?

- ☐ комплексная
- ☐ ассортиментная
- ☐ количественная
- ☒ качественная
- ☐ информационная

419 Под видом натурального яблочного уксуса в продажу поступил «Уксус с яблочным ароматом», не имеющий с настоящим яблочным уксусом ничего общего. К какому виду фальсификации относится этот случай?

- ☐ к информационной
- ☐ к качественной
- ☐ к стоимостной
- ☒ к ассортиментной
- ☐ к комплексной

420 Уксус разбавлен водой. К какому виду фальсификации это относится?

- ☐ к информационной
- ☐ к комплексной
- ☐ к ассортиментной
- ☒ к качественной
- ☐ к ассортиментной

421 В темный сорт пива для повышения пеностойкости ввели стабилизаторы пены. Укажите вид фальсификации.

- ☐ комплексная
- ☐ информационная
- ☐ количественная

- качественная
ассортиментная

422 К какому виду фальсификации относится реализация уже использованного лаврового листа?

- к комплексной
- к информационной
- к ассортиментной
- к качественной
- к стоимостной

423 Вес нетто пачки с лавровым листом занижен. Какой это вид фальсификации?

- стоимостный
- ассортиментный
- качественный
- количественный
- информационный

424 В продажу поступила партия плесневелых, поломанных и загрязненных листьев лаврового дерева. К какой фальсификации относится этот случай?

- к информационной
- к ассортиментной
- к количественной
- к качественной
- к стоимостной

425 Какой из нижеуказанных вариантов не относится к качественной фальсификации лаврового листа?

- плесневелые листья лаврового дерева
- загрязненные листья лаврового дерева
- поломанные листья лаврового дерева
- не поломанные, блестящие лавровые листья
- старые пожелтевшие листья лаврового дерева

426 В каком ряду правильно указаны влажность и зольность лаврового листа, которые используются при идентификационной экспертизе?

- влажность 17%— зольность 3%
- влажность 12%— зольность 6%
- влажность 8% — зольность 5%
- влажность 13% — зольность 4%
- влажность 15%— зольность 7%

427 Укажите процентное количество влажности йодированной соли, используемое при идентификационной экспертизе.

- 0.02
- 0.04
- 0.032
- 0.035
- 0.025

428 Укажите процентное количество влажности каменной соли, используемое при идентификационной экспертизе.

- 0.018

0.006
0.004
● 0.008
0.015

429 По какой критерии невозможно осуществить идентификационную экспертизу с целью установления сорта соли?

по массовой доли нерастворимых в воде веществ
по массовой доли сульфат-иона
по массовой доли магний-иона
● по массовой доли магний-иона
по массовой доли кальций-иона

430 В каком ряду неправильно указаны критерии по которым при идентификационной экспертизе устанавливается сорт соли?

массовая доля кальций – иона, магний-иона
массовая доля нерастворимых в воде веществ
массовая доля сульфат – иона, магний-иона
● массовая доля калий – иона, сульфид – иона
массовая доля сульфат – иона, магний-иона

431 По каким критериям возможно осуществить идентификационную экспертизу с целью установления сорта соли?

по массовой доли калий-иона, хлорид-иона, хром-иона
по массовой доли магний-иона, нитрит-иона, барий-иона
по массовой доли натрий-иона, калий-иона, сульфит-иона
● по массовой доли кальций-иона, магний-иона, сульфат-иона
по массовой доли натрий-иона, нитрат –иона, сульфид-иона

432 В каком ряду указаны приправы?

пищевые кислоты, соусы, газированные и негазированные напитки
пищевые кислоты, поваренная соль, плодово-ягодные напитки
соусы, пищевые красители, алкогольные и безалкогольные напитки
● поваренная соль, пищевые кислоты, соусы
натуральные и минеральные воды, пищевые кислоты, кофейные напитки

433 При экспертизе выявилось, что яблочный уксус не содержит более 20 микроэлементов, органических кислот, витаминов. Укажите вид фальсификации.

информационная
комплексная
качественная
● ассортиментная
стоимостная

434 При экспертизе поступившей партии пряностей было выявлено искажение информации в сопроводительных документах. К какому виду фальсификации это относится?

к стоимостной
к комплексной
к качественной
● к информационной
к ассортиментной

435 Из каких органических соединений, синтетическим методом получают ванилин, который является основной составной частью эфирного масла ванили?

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

436 Какое процентное количество эфирных масел в черном перце используется при идентификационной экспертизе?

- 1,5- 3,2%
- 1,2- 2,0%
- 1,2- 1,5%
- ☒ 1,2- 3,8%
- 0,6- 1,8%

437 Проводится идентификационная экспертиза зерен кориандра. Какой вариант можно взять за основу?

- влажность 18% – зольность 5%
- влажность 12% – зольность 12%
- влажность 11% – зольность 9%
- ☒ влажность 13% – зольность 7%
- влажность 15% – зольность 10%

438 Вместо молотого черного перца потребителю продали золу, измельченный шлак из котельных. Какой это вид фальсификации?

- стоимостная
- комплексная
- информационная
- ☒ качественная
- ассортиментная

439 Вместо шафрана потребителю могут продать толченый красный кирпич. К какому виду фальсификации относится этот случай?

- к стоимостной
- к ассортиментной
- к количественной
- ☒ к качественной
- к информационной

440 В красный перец внесли молотый красный кирпич. К какому виду фальсификации это относится?

- к ассортиментной
- к комплексной
- к количественной
- ☒ к качественной
- к информационной

441 По каким идентификационным показателям легко отличить пряности и привравы?

- по физико-химическим
- по микробиологическим
- по гистологическим
- по биохимическим

- по органолептическим

442 В каком ряду указан показатель, который не искажается при информационной фальсификации растительных масел?

- дата выпуска
- сорт товара
- наименование изготовителя
- рецептурный состав
- вес нетто

443 К какому виду фальсификации относится уменьшение веса нетто пачки жира, чем указано на маркировке?

- к количественной
- к стоимостной
- к качественной
- к информационной
- к ассортиментной

444 Укажите не верный вариант идентификационного показателя растительных масел.

- содержание влаги
- йодное число
- содержание жира
- слизистые вещества
- цветное число

445 Какой показатель масел определяется пикнометром при идентификационной экспертизе?

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

446 Укажите температуру определения запаха жиров при идентификационной экспертизе.

- 27-32 град. Цельсия
- 10-12 град. Цельсия
- 30-35 град. Цельсия
- 15-20 град. Цельсия
- 8-10 град. Цельсия

447 Укажите отличительную идентификационную черту твердого жира от жидкого по химическому составу.

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

448 Какой показатель определяется рефрактометром при идентификационной экспертизе жиров?

- показатель кислотности
- число Полянского
- показатель омыления
- коэффициент преломления

йодное число

449 Какой прибор используется для определения плотности при идентификационной экспертизе масел?

- спиртометр
- рефрактометр
- лактоденсиметр
- ☒ пикнометр
- аэрометр

450 Вес нетто упаковки пищевых концентратов массой 325 г меньше, чем указано на маркировке. В каком ряду верно указан вид фальсификации.

- ассортиментная
- качественная
- информационная
- ☒ количественная
- стоимостная

451 Перед вами пищевой концентрат со сроком хранения более 6-7-месяцев и на упаковке не указаны добавки антиокислителя или консерванта. Какая это фальсификация?

- стоимостная
- комплексная
- качественная
- ☒ информационная
- количественная

452 В пищевые концентраты вместо мяса ввели соевые заменители, а вместо лука репчатого-пищевой ароматизатор. Укажите вид фальсификации.

- ассортиментная
- информационная
- комплексная
- ☒ качественная
- количественная

453 Идентификационные особенности: получают путем смешивания ингредиентов, предусмотренных рецептурой и расфасовывания сухой смеси в ламинированные пакеты. Какой концентрат исследовался?

- сухие завтраки из зернового сырья
- концентраты пищевых третьих блюд
- концентраты пищевых вторых блюд
- ☒ концентраты кулинарных соусов
- сухие продукты для детского и диетического питания

454 Идентификационные особенности: низкое содержание воды 8-10%, фасуют в ламинированные пакеты. Какой концентрат исследовался?

- концентраты пищевых вторых блюд
- сухие завтраки из зернового сырья
- концентраты кулинарных соусов
- концентраты пищевых третьих блюд
- ☒ концентраты пищевых первых блюд

455 Выявилось нарушение технологического производства кулинарных жиров. Укажите вид фальсификации.

- информационная
- количественная
- стоимостная
- ☒ качественная
- ассортиментная

456 В майонез ввели повышенную дозу консервантов и антиокислителей. К какому виду фальсификации это относится?

- к комплексному
- к ассортиментному
- к количественному
- ☒ к качественному
- к информационному

457 В майонезе вместо молочного или яичного порошка использовали крахмал, желатин. Это какая фальсификация?

- комплексная
- стоимостная
- количественная
- ☒ качественная
- ассортиментная

458 При производстве майонеза подсолнечное масло было заменено более дешевым хлопковым. Какая это фальсификация?

- информационная
- комплексная
- ассортиментная
- ☒ качественная
- количественная

459 Подменили майонез «Провансаль» высокожирный с добавлением натурального яичного порошка на майонез низкожирный с различными эмульгаторами. Какая это фальсификация?

- комплексная
- качественная
- информационная
- ☒ ассортиментная
- стоимостная

460 Идентификационные показатели: содержание воды 0,3%, жиры животные, масла растительные, антиокислители, искусственные ароматизаторы. Какой жир был исследован?

- хлебопекарный жир
- ☒ кулинарный жир
- маргарин
- свиной топленый жир
- кондитерский жир

461 Большое количество каких веществ является причиной потемнения цвета растительных масел, что учитывается при идентификационной экспертизе?

- слизистых веществ
- воска
- фосфатитов
- ☒ красящих веществ
- белков

462 Для получения плотной, желеобразной консистенции в майонез добавляют муку, крахмал, желатин. Это какая фальсификация?

- комплексная
- информационная
- количественная
- ☒ качественная
- стоимостная

463 Идентификационные особенности: содержание масло растительного 46,0%, воды 43,75%, молоко сухое обезжиренное 1,6%, горчичного порошка 0,25%, сахара 1,5%, крахмал кукурузный фосфатный 2,0%. Какой майонез был исследован?

- Кальве
- Провансаль
- Бабушкина забота
- ☒ Студенческий
- Кубанский

464 Идентификационные особенности: содержание масло растительного 65,4%, воды 24,15-23,65%, яичного порошка 5,0%, горчичного порошка 0,75%, сахара 1,5%. Какой майонез был исследован?

- Мечта хозяйки
- Кальве
- Бижан
- ☒ Провансаль
- Домик в деревне

465 Идентификационные показатели: обязательно присутствуют антиокислители-бутилоксилол (Е 321) и бутилоксианизол (Е 320), добавляют сахарозу или глюкозу. Какое это масло?

- Крестьянское
- Вологодское
- Анкор
- ☒ маргарин
- Бутербродное

466 Имеет такие идентификационные особенности: получают из дешевых растительных масел, животных и рыбных жиров, подвергнутых гидрогенизации. Включает также воду, молоко, соль, сахар, эмульгаторы и др. Какое это масло?

- оливковое
- растительное
- кукурузное
- ☒ маргарин
- Вологодское

467 Идентификационные показатели: присутствуют специфические вещества-гликозинолаты. Какое масло исследовано?

- ☒ рапсовое
- пальмоядровое
- кунжутное
- кокосовое
- соевое

468 Укажите йодное число твёрдых жиров, которое берется за основу при идентификационной экспертизе

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

469 При идентификационной экспертизе выявилось, что масло нейтрализованное дезодорированное, выработано путем прессования или экстракции бензином. Какое это масло?

- кунжутное
- кокосовое
- кукурузное
- хлопковое
- рапсовое

470 При идентификационной экспертизе выявилось, что масло выработано из зародышей зерна путем прессования или экстракции бензином, оно рафинированное, дезодорированное. Какое это масло?

- оливковое
- хлопковое
- соевое
- кукурузное
- арахисовое

471 При идентификационной экспертизе выявилось, что масло выработано из семян путем экстракции бензином, оно рафинированное, дезодорированное. Какое это масло?

- соевое
- горчичное
- кукурузное
- подсолнечное
- хлопковое

472 Какой из нижеуказанных вариантов не является идентификационным показателем растительных масел?

- цветное число
- содержание влаги
- отстой по массе
- запах
- кислотное число

473 Какой из нижеуказанных относится к ассортиментной фальсификации майонеза?

- искажённая информация о товаре
- введение чужеродных добавок
- нарушение технологии производства
- подмена одного вида другим
- обвес

474 Вес нетто пачки кулинарного жира массой 250 г меньше, чем написано на упаковке. К какой фальсификации это относится?

- к качественной
- к комплексной
- к ассортиментной
- к количественной
- к информационной

475 Идентификационные особенности: содержание воды – 0,3%; антиокислители – нет; сахара – глюкоза, манноза; ароматизаторы – естественный запах. Какой это жир?

- жир морских животных
- рыбный жир
- кулинарный жир
- свиной топленый жир
- суррогатный жир

476 Какой из этих указанных относится к ассортиментной фальсификации маргарина?

- обвес
- введение повышенных доз консервантов и антиокислителей
- нарушение технологии производства
- пересортица
- неточное указание количества товара

477 Вес нетто бутылки с растительным маслом меньше чем написано на упаковке. К какой фальсификации это относится?

- к информационной
- к ассортиментной
- к качественной
- к количественной
- к комплексной

478 Какая цель может быть достигнута при проведении экспертизы подлинности растительных масел?

- идентификация запаха
- идентификация формы
- идентификация цвета
- идентификация сорта
- идентификация консистенции

479 В сливочное масло был добавлен маргарин. По какому показателю это можно определить, что используется при идентификационной экспертизе?

- повышенное содержание воды
- наличие белков
- наличие аминокислот
- повышенное содержание лауриновой кислоты
- повышенное содержание соли

480 Идентификационные особенности: изготавливают из кобыльего молока путем сквашивания его при температуре 30-32 град. Цельсия закваской. Какой это кисломолочный продукт?

- йогурт
- кефир
- катык
- кумыс
- ряженка

481 Получают, вводя чистые расы молочнокислого стрептококка, болгарской и ацидофильной палочки в разных сочетаниях. Это идентификационные показатели какого кисломолочного продукта?

- йогурт
- кумыс
- катык

- ☒ простокваша
- ☐ ацидофилин

482 Получают из пастеризованного молока, сквашенного при температуре не ниже 32 град. Цельсия закваской, состоящей из ацидофильной палочки, молочнокислого стрептококка и кефирного грибка. Укажите кисломолочный продукт имеющий эти идентификационные признаки?

- ☐ катык
- ☐ сметана
- ☐ кефир
- ☒ ацидофилин
- ☐ простокваша

483 Производят из пастеризованных сливок путем их сквашивания при температуре около 24 град. Цельсия закваской, состоящей из молочного, сливочного и ароматообразующего стрептококков. Какой кисломолочный продукт имеет такие идентификационные признаки?

- ☐ простокваша
- ☐ кефир
- ☐ творог
- ☒ сметана
- ☐ йогурт

484 Производят введением в сливочное масло различных паст, содержит не менее 52% молочного жира и не менее 25% соответствующих наполнителей. Это идентификационные показатели какого масла?

- ☐ крестьянское
- ☐ шоколадное
- ☐ топленое сливочное
- ☒ селечное
- ☐ бутербродное

485 Из-за несоблюдения технологических режимов производства на зубах чувствуется поскрипывание неразрушенных молочных белков. Какая эта фальсификация?

- ☐ стоимостная
- ☐ количественная
- ☐ информационная
- ☒ качественная
- ☐ ассортиментная

486 В сыр добавили соевые белки. Какая эта фальсификация?

- ☐ ассортиментная
- ☐ ассортиментная
- ☐ количественная
- ☒ качественная
- ☐ комплексная

487 Получают из несквашенных молочных сливок, содержит молочного жира не менее 62%, воды не более 16%, сахара не менее 18% и фруктово-ягодные соки. Это идентификационные показатели какого масла?

- ☐ любительское
- ☐ шоколадное
- ☐ топленое сливочное
- ☒ фруктовое
- ☐ креветочное

488 Имеет такие идентификационные показатели: производят из сквашенных и несквашенных молочных сливок, содержит молочного жира не менее 61,5%, воды не более 35%. В каком ряду указано это масло?

- ☐ любительское
- ☐ крестьянское
- ☐ сладкосливочное
- ☒ бутербродное
- ☐ сливочное

489 Идентификационные признаки: вырабатывают из сквашенных и несквашенных молочных сливок, содержит молочного жира не менее 71 и 72,5%, воды не более 25%. Это какое масло?

- ☐ селечное
- ☐ кислосливочное
- ☐ бутербродное
- ☒ крестьянское
- ☐ любительское

490 Идентификационные особенности: содержание углеводов 2,5%, жира 22,5%, белков 10,3%, кальция 0,0%. Какое это молоко?

- ☐ кобылье
- ☐ коровье
- ☐ козье
- ☒ олень
- ☐ овечье

491 Эксперты - товароведы провели идентификацию сыра. По какому проценту содержимой соли можно сказать, что это сыр Брынза?

- ☐ 7-9%
- ☐ 13-17%
- ☐ 9-11%
- ☒ 3-7%
- ☐ 19-21%

492 Какой из нижеуказанных показателей не относится к идентификационным органолептическим показателям сметаны?

- ☐ цвет
- ☐ вкус
- ☐ консистенция
- ☒ кислотность
- ☐ запах

493 Идентификационные показатели: получают путем сквашивания пастеризованного молока при температуре 20-22 град. Цельсия кефирным грибом. Это какой кисломолочный продукт?

- ☐ ацидофилин
- ☐ катык
- ☐ кумыс
- ☒ кефир
- ☐ простокваша

494 Была проведена идентификационная экспертиза творога. В каком ряду верно указаны процентные количества жира в твороге?

- ☐ 18%, 7%, 6%

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

495 Была проведена идентификационная экспертиза кефира. Укажите процентное количество жира в кефире?

- 0.012
- 0.015
- 0.023
- ☒ 0.032
- 0.027

496 Каким прибором определяется плотность молока при ассортиментной идентификации?

- жиромером
- рефрактометром
- лагомером
- ☒ лактоденсиметром
- спиртометром

497 При идентификационной экспертизе какого молока выявляется наибольшее количество сахара?

- верблюжьего
- буйволиного
- коровьего
- ☒ кобыльего
- козьего

498 Идентификационные показатели: изготавливают заквашиванием пастеризованного молока при температуре 40-45 град. Цельсия закваской, состоящей из молочнокислого стрептококка и болгарский палочки в соотношении 4:1 Это какая простокваша?

- кефир
- южная
- ацидофильная
- ☒ Мечниковская
- обыкновенная

499 Идентификационные показатели: вырабатывают заквашиванием пастеризованного молока при температуре 30-35 град. Цельсия культурами мезофильного молочного стрептококка. Это какая простокваша?

- фруктовая
- ацидофильная
- Мечниковская
- ☒ обыкновенная
- южная

500 Сливки упакованы в посуду меньшего объема, стенки стекла толще нормы. Какая эта фальсификация?

- стоимостная
- качественная
- ☒ количественная
- информационная
- комплексная

501 В каком ряду указана количественная фальсификация сметаны?

- нарушена технология производства сметаны
- подмена одного вида сметаны другим
- искажена информация в таможенных документах
- вес сметаны при реализации меньше, чем оплачивает покупатель
- подмена высшего сорта сметаны на более низкий сорт

502 При идентификационной экспертизе выявили, что масло изготовлено из сквашенных сливок, содержит 15% воды. Это какой вид масла?

- Анкор
- Вологодское
- Топлёное
- Кисломолочное
- Любительское

503 В каком ряду указан вариант не относящийся к качественной фальсификации сыров?

- добавление антибиотиков
- введение консервантов
- нарушение рецептурного состава
- подмена одного вида другим
- нарушение технологического процесса

504 Сладко-сливочное масло высшего сорта 82,5% жирности было подменено на первый сорт 81,5% жирности. Укажите вид фальсификации.

- комплексная
- информационная
- качественная
- ассортиментная
- стоимостная

505 Идентификационные показатели: вырабатывают путем удаления влаги из всех видов масел без наполнителей, содержит жира не менее 98%. Какое масло было исследовано?

- Сладкосливочное
- Любительское
- Бутербродное
- Топленое
- Крестьянское

506 Идентификационные показатели: производят из сквашенных и несквашенных молочных сливок, содержит молочного жира не менее 61,5%, воды не более 35%. Какое масло было исследовано?

- Сладкосливочное
- Крестьянское
- Любительское
- Бутербродное
- Кислосливочное

507 К какому виду фальсификации относится зажирнение сухого молока дезодорированными растительными жирами?

- к информационной
- к ассортиментной
- к стоимостной
- к качественной

к количественной

508 Окраска неравномерная, консистенция песчанистая. Это какой вид фальсификации мороженого?

- комплексная
- ассортиментная
- количественная
- ☒ качественная
- стоимостная

509 Это какой кисломолочный продукт был фальсифицирован, если выяснилось, что отсутствует углекислый газ?

- сметана
- катык
- творог
- ☒ кефир
- йогурт

510 Идентификационные показатели: получают путем полного выпаривания воды из молока и на пленочных или распылительных сушилках. Какое это молоко?

- сухое для детей грудного возраста
- цельное
- сгущенное
- ☒ сухое
- топлёное

511 При определении фальсификации смешали молоко и спирт в соотношении 1:2 и взбалтали. Это способ выявления какой фальсификации?

- комплексной
- количественной
- ассортиментной
- ☒ качественной
- стоимостной

512 Идентификационные показатели: изготавливают путём дополнительного введения сухого обезжиренного молока и нормализации его по жиру и по сухому обезжиренному остатку. Какое это молоко?

- восстановленное
- нормализованное
- натуральное
- ☒ белковое
- топлёное

513 Идентификационные показатели: вырабатывается из смеси молока и сливок, подвергая смесь высокотемпературной обработке и нормализации до 4,5 или 6,0% жира. Какое это молоко?

- нормализованное
- ☒ топленое
- витаминизированное
- белковое
- восстановленное

514 Сгущенное молоко с сахаром подменили концентрированным стерилизованным молоком. Какая это фальсификация?

- стоимостная
- информационная
- качественная
- ассортиментная
- комплексная

515 Идентификационные признаки: изготавливают путем выпаривания части воды в вакуум-выпарных установках, содержание воды до 26%. В каком варианте указано это молоко?

- молоко для детского питания
- молоко сухое
- сгущенное стерилизованное
- цельное сгущенное
- молоко цельное

516 Идентификационные признаки: содержание жира 0,0%, белка 0,0%, сухих веществ 25,0%. Какой это вид мороженого?

- фруктовое
- пломбир
- щербет
- лимонное
- эскимо

517 Идентификационные признаки: содержание жира 3,5%, белка 3,2%, сухих веществ 29,0%. Какой это вид мороженого?

- фруктовое
- пломбир
- сливочное
- молочное
- эскимо

518 Идентификационные признаки: содержание жира 10,0%, белка 3,3%, сухих веществ 34,0%. Какой это вид мороженого?

- фруктовое
- молочное
- пломбир
- сливочное
- эскимо

519 Идентификационные признаки: изготавливают из коровьего молока путем удаления большей части белка казеина, кальция, жира и введения бифидоактивных полисахаридов, растительных масел, витаминов. В каком ряду указано это молоко?

- молоко нежирное
- молоко сгущенное стерилизованное
- молоко сухое
- молоко сухое для детей грудного возраста
- молоко цельное

520 В сливочное масло добавлены сыр и молочные продукты. Каким методом можно выявить фальсификацию?

- добавлением в масло густого H_2SO_3
- добавлением в масло HCl
- добавлением в масло H_2SO_4
- добавлением в масло крепкой азотной кислоты

добавлением в масло густого H_2SO_4

521 В каком ряду не правильно указана качественная фальсификация сыра?

- повышенное содержание воды
- уменьшение содержания жира
- подмена молочных белков соевыми
- подмена одного вида сыра, с более высоким содержанием жира, другим низкожирным
- нарушение технологических режимов

522 Была подмена Голландского круглого сыра, имеющего 50% жира, на Голландский брусковый, в котором 45% жира. К какой фальсификации это относится?

- к информационной
- к стоимостной
- к качественной
- к ассортиментной
- к комплексной

523 В каком ряду указана ассортиментная фальсификация коровьего масла?

- дана неточная информация о фирме – изготовителя товара
- подмена сладко – сливочного масла высшего сорта на I сорт
- повышенное количество лауриновой кислоты
- недовложение компонентов, предусмотренных рецептурой
- вес взвешенного масла меньше, чем заказал покупатель

524 По какому показателю невозможно определить добавление маргарина в сливочном масле?

- наличие бутилокситолуола
- пониженное содержание каприловой кислоты
- наличие бутлоксианизола
- пониженное содержание масляной кислоты
- повышенное содержание лауриновой кислоты

525 В реализацию поступило мягкое масло, и это не масло, а смеси в разных пропорциях животных жиров с растительными, рыбными, жирами морских животных, то есть комбижиры. Какая эта фальсификация?

- ассортиментная
- качественная
- комплексная
- стоимостная
- информационная

526 Вологодское масло было реализовано после 60 суток хранения. Какой фальсификацией это считается?

- стоимостная
- ассортиментная
- качественная
- информационная
- комплексная

527 Идентификационные признаки: содержание углеводов 6,4%, жира 1,8%, белков 2,1%, кальция 0,09%. Какое это молоко?

- оленье
- кобылье

оленье
овечье
верблюжье

528 Были подделаны сертификат качества, таможенные документы, штриховой код, даты выработки молока и молочных продуктов. К какому виду фальсификации это относится?

- ☐ к качественной
- ☐ к комплексной
- ☒ к информационной
- ☐ к количественной
- ☐ к стоимостной

529 Какой из нижеследующих не является главным идентификационным признаком сметаны?

- ☐ в сметану нельзя добавлять немолочные компоненты
- ☐ содержание бактерий в готовом продукте должно быть достаточно велико
- ☐ сливки сквашиваются специальными бактериями
- ☒ получают путем целенаправленного сквашивания молока отдельными расами и штаммами микроорганизмами
- ☐ изготавливается она из сливок

530 Сметана разбавлена кефиром, простоквашей. К какому виду фальсификации это относится?

- ☐ к информационной
- ☐ к комплексной
- ☐ к стоимостной
- ☒ к качественной
- ☐ к ассортиментной

531 В каком ряду указана ассортиментная фальсификация кисломолочных продуктов?

- ☐ разбавление сметаны другим кисломолочным продуктом
- ☐ искажение информации о фирме– изготовителя кисломолочных продуктов
- ☐ введение ароматизаторов, загустителей
- ☒ подменён один сорт кисломолочного продукта другим
- ☐ вес сметаны при продаже на розлив меньше, чем оплачивает покупатель

532 Идентификационные признаки: содержание углеводов 4,5%, жира 4,3%, белков 3,6%, кальция 0,15%. Какое это молоко?

- ☐ оленье
- ☐ кобылье
- ☐ верблюжье
- ☒ козье
- ☐ овечье

533 При какой температуре вырабатывают обыкновенную простоквашу заквашиванием пастеризованного молока?

- ☐ 38 – 40 град.С
- ☐ 25 – 30 град.С
- ☐ 40 – 45 град.С
- ☒ 30 – 35 град.С
- ☐ 35 – 40 град.С

534 Вместо козьего молоко часто продают коровье, которое близко по органолептическим показателям к козьему. Это какой вид фальсификации?

стоимостная

- качественная
- количественная
- ☒ ассортиментная
- комплексная

535 Молоко разлито в бутылки меньшего объема, выполненные из толстостенного стекла. Какая эта фальсификация?

- качественная
- информационная
- комплексная
- ☒ количественная
- ассортиментная

536 В молоко и сливки для придания большой густоты добавили муку. К какому виду фальсификации это относится?

- к количественной
- к комплексной
- к ассортиментной
- ☒ к качественной
- к информационной

537 Какой из нижеуказанных вариантов не относится к ассортиментной фальсификации молока и молочных продуктов?

- подмена одного вида молока другим
- подмена одного вида молочного мороженого другим
- подмена цельного молока нормализованным, обезжиренным
- ☒ подмена компонентов молока чужеродными компонентами
- подмена одного вида сгущенных продуктов другим

538 Идентификационные признаки: изготавливают из сквашенных молочных сливок, содержит молочного жира не менее 81,5 или 82,5%. Это какое масло?

- Крестьянское масло
- Сладкосливочное масло
- Вологодское масло
- ☒ Кисломолочное масло
- Любительское масло

539 Какой из нижеследующих вариантов не относится к информационной фальсификации кисломолочных продуктов?

- неточное указание вводимых пищевых добавок
- неточное указание количество товара
- неточное указание фирмы – изготовителя товара
- ☒ разлив кисломолочных продуктов в бутылки меньшего объема
- искажение наименование товара

540 Какой вариант относится к количественной фальсификации молока и молочных продуктов?

- подмена цельного молока нормализованным
- указано неточно количество товара
- искажена информация в товарно-сопроводительных документах
- ☒ объем молока при продаже на розлив меньше, чем заказывает и оплачивает покупатель
- нарушен рецептурный состав в мороженом, сухих детских молочных смесях

541 Какой из вариантов не относится к качественной фальсификации сыров?

- добавление соевых белков
- введение консервантов
- нарушение рецептуры
- подмена одного сорта сыра другим
- уменьшение содержание жиров

542 В состав коровьего масла были добавлены химические красители и ароматизаторы. К какому виду фальсификации это относится?

- к количественной
- к информационной
- к комплексной
- к качественной
- к ассортиментной

543 Какой вариант относится к ассортиментной фальсификации кисломолочных товаров?

- присутствие исправления документов
- введение чужеродных добавок
- разбавление сметаны другим кисломолочным продуктом
- подмена одного вида кисломолочного продукта другим
- неверное указание наименования товара

544 Готовое сухое обезжиренное молоко «зажирняют» не молочным жиром, а дезодорированными растительными жирами. Это какой вид фальсификации?

- ассортиментная
- качественная
- количественная
- информационная
- комплексная

545 Эти сыры производят из пастеризованного молока путем осаждения белков сычужным ферментом, последующим отделением сыворотки и формированием небольших головок самопрессованием без второго нагревания и созревания сыров в рассоле. К какому виду сыров они относятся по идентификационным признакам?

- кисломолочные сыры
- рассольные сыры
- мягкие сыры
- плавленые сыры
- твердые сыры

546 Какой вариант не относится к информационной фальсификации коровьего молока?

- наименование товара
- вид товара
- фирма – изготовитель
- количество товара
- вводимые пищевые добавки

547 Получают из сырого молока путем осаждения белков сычужным ферментом, последующим отделением сыворотки и формования небольших головок самопрессованием без второго нагревания и созревания сыров с помощью слизи. Это идентификационным показатели какого сыра?

- полутвердого
- мягкого
- твердого
- кисломолочного

плавленного

548 Эти сыры вырабатывают путем плавления твердых, либо специальной технологией. Упаковывают в алюминиевую фольгу. К какому виду сыров они относятся по идентификационным признакам?

- ☐ к кисломолочным
- ☒ к плавленным
- ☐ к твердым
- ☐ к рассольным
- ☐ к полутвердым

549 Какой нижеуказанный вариант не относится к качественной фальсификации молока?

- ☐ раскисление прокисшего молока
- ☐ добавление чужеродных компонентов
- ☐ пониженное содержание жира
- ☐ разбавление водой
- ☒ пониженное содержание белков

550 Проводится идентификационная экспертиза молока: цвет – белый с желтоватым оттенком, содержание углеводов 4,5%, жиров 3,6%, белков 3,2%. Это какой вид молока?

- ☐ олень
- ☐ верблюжье
- ☒ коровье
- ☐ козье
- ☐ овечье

551 Подменили один вид сыра, с более высоким содержанием жира, другим низкожирным. К какому виду фальсификации это относится?

- ☐ к качественной
- ☒ к ассортиментной
- ☐ к информационной
- ☐ к количественной
- ☐ к комплексной

552 Если вес нетто десятка яиц куриных 1 категории весит не 560г, а меньше, то к какому виду фальсификации это относится?

- ☐ к информационной
- ☐ к ассортиментной
- ☐ к качественной
- ☐ к стоимостной
- ☒ к количественной

553 В реализацию поступили куриные яйца с просроченным сроком хранения с воздушной камерой более 7 мм, формирующейся под воздействием солнечных лучей. В каком ряду верно указан вид фальсификации?

- ☐ стоимостная
- ☐ комплексная
- ☒ ассортиментная
- ☐ качественная
- ☐ информационная

554 Какой показатель не относится к идентификационным признакам диетических куриных яиц?

воздушная камера находится на тупом конце яйца и имеет высоту не более 4 мм

- на скорлупе яиц нанесена несмываемой синей краской дата снесения
на скорлупе допускаются единичные точки или полосы загрязнений
плотный белок составляет большую часть и единое целое
желток занимает центральное положение, оболочка плотная, упругая

555 Какой показатель не относится к идентификационным признакам столовых куриных яиц?

- желток занимает центральное положение или немного перемещается, желточная оболочка слабая
надскорлупная оболочка придает неглянцевую поверхность скорлупе
на скорлупе яиц не имеется маркировки, или нанесена синей краской дата снесения яиц
плотный белок имеется, но может состоять из отдельных частей
на скорлупе допускаются пятна, точки общей поверхностью не более 1/8

556 В каком ряду не правильно указаны идентификационные признаки столовых яиц?

- на скорлупе допускаются пятна, точки или полосы общей поверхности не более 1/8
на скорлупе допускается единичные точки или полосы загрязнений
на скорлупе яиц не имеется маркировки или нанесена синей краской дата снесения яиц
над скорлупная оболочка может отсутствовать или отслаиваться
желток занимает центральное положение или немного перемещается, желточная оболочка слабая, может лопаться при выливании из яйца

557 В каком ряду не правильно указаны идентификационные признаки диетических яиц?

- воздушная камера находится на тупом конце яйца и имеет высоту не более 4 мм
плотный белок имеется, но может состоять из отдельных частей
желток занимает центральное положение, оболочка плотная, упругая
на скорлупе яиц нанесена несмываемой красной краской дата снесения
плотный белок составляет большую часть и составляет единое целое

558 Если перед вами яйца куриные со сроком хранения более 1 месяца и на упаковке не указаны добавки антибиотиков, то какая перед вами фальсификация?

- качественная
информационная
ассортиментная
количественная
комплексная

559 Какой высушенный яичный продукт не производится?

- сухой желток
сухой белок
сухой омлет
яичные таблетки
яичный порошок

560 Какие яйца относятся к хранившимся в холодильниках, по нижеуказанным идентификационным признакам?

- хранившиеся не более 130 суток
хранившиеся не более 120 суток
хранившиеся не более 125 суток
хранившиеся не менее 140 суток
хранившиеся не менее 135 суток

561 Какие яйца относятся к столовым, по нижеуказанным идентификационным признакам ?

срок хранения, которых не превышает 26 суток

- срок хранения, которых не превышает 28 суток
- срок хранения, которых не превышает 25 суток
- срок хранения, которых не превышает 27 суток
- срок хранения, которых не превышает одного месяца

562 Здесь даны идентификационные показатели яиц. Какие яйца относятся к диетическим?

- срок хранения, которых не превышает двух недель
- срок хранения, которых не превышает 7 суток
- срок хранения, которых не превышает 10 суток
- срок хранения, которых не превышает 8 суток
- срок хранения, которых не превышает 9 суток

563 В каком ряду правильно указана высота воздушной камеры диетических яиц I и II категорий, которая считается идентификационным показателем?

- от 3 до 16 мм
- от 4 до 13 мм
- от 4 до 17 мм
- от 3 до 12 мм
- от 3 до 15 мм

564 На крышке банки указано тиснение не в виде выпуклых букв, а в виде вогнутых. Какая это фальсификация?

- количественная
- комплексная
- качественная
- информационная
- ассортиментная

565 При экспертизе мясных консервов выяснилось, что нарушен технологический процесс и режим хранения. Какая это фальсификация?

- информационная
- ассортиментная
- качественная
- количественная
- стоимостная

566 При экспертизе качества определили, что была подмена мясных консервов на мясорастительные, типа «Каша с мясом». Но при этом маркировка на банке указана правильно. Какая это фальсификация?

- качественная
- комплексная
- информационная
- ассортиментная
- стоимостная

567 Имеют такие идентификационные показатели: фарш натуральный из говядины, баранины, свинины, бифштекс говяжий, шницель рубленый из баранины или свинины. Укажите эти мясные изделия?

- пельмени
- порционные мясные полуфабрикаты
- мелкокусковые мясные полуфабрикаты
- рубленые полуфабрикаты без хлеба
- рубленые полуфабрикаты с добавлением хлеба

568 Производят из мясного фарша, помещенного в тонкие натуральные или искусственные ободочки, вводят нитриты, жаривают, варят, коптят при температуре 35-50 град. Цельсия. Цвет красно-коричневый, содержание вода от 35% до 50. В каком варианте указаны мясные изделия, которые имеют эти идентификационные показатели?

- мясные бульонные кубики
- фаршированные колбасные изделия
- мясной хлеб
- полукопченые колбасные изделия
- сырокопченые колбасные изделия

569 В котлетный фарш вместо мяса ввели фарш полученный из субпродуктов. Какая это фальсификация?

- количественная
- ассортиментная
- информационная
- качественная
- стоимостная

570 Имеют такие идентификационные показатели: изготавливают из натурального мясного экстракта, высушенного мясного сока с добавлением пряностей жира и соли. В каком варианте указаны эти мясные изделия?

- пельмени
- рубленные мясные полуфабрикаты
- крупнокусковые мясные полуфабрикаты
- мясные бульонные кубики
- мелкокусковые мясные полуфабрикаты

571 Имеют такие идентификационные особенности: получают различными по массе и форме изделиями, изготовленными из мясного фарша с добавлением других составных частей в соответствии с рецептурой. В каком варианте указаны эти мясные изделия?

- порционные мясные полуфабрикаты
- рубленные с добавлением хлеба
- рубленные без хлеба
- рубленные мясные полуфабрикаты
- пельмени

572 Результаты экспертизы «Мясо в желе по-деревенски»: заниженная массовая доля белка, вместо мяса был фарш, посторонние вкус и запах, не свойственные данному виду продукта. Какая это фальсификация?

- стоимостная
- количественная
- комплексная
- качественная
- информационная

573 Результаты экспертизы Говядины тушеной «Столичная»: заниженная масса нетто, нарушение рецептуры. Какая это фальсификация?

- ассортиментная
- информационная
- количественная
- качественная
- стоимостная

574 Какой нижеуказанный вариант не относится к идентификационному признаку мясных консервов.

- способы фальсификации
- рецептура
- вид мясного сырья
- содержание жира
- сорт

575 Имеют такие идентификационные показатели: вырабатывают из созревшего колбасного фарша без оболочки и доводят до потребительской зрелости путем запекания в металлических формах. В каком варианте указаны эти колбасные изделия?

- вареные
- сардельки
- сырокопченые
- мясной хлеб
- ливерные

576 Имеют такие идентификационные показатели: изготавливают в виде небольших вареных колбасок с диаметром батончиков 32-44 мм и длиной 7-9 см. Это какие колбасные изделия?

- конские варено-копченые
- мясной хлеб
- сосиски
- сардельки
- полукопченые

577 Имеют такие идентификационные показатели: представляют собой небольшие вареные колбаски с диаметров 14-32 мм и длиной 12-13 см. Это какие колбасные изделия?

- конские вареные
- полукопченые
- фаршированные
- сосиски
- фаршированные

578 Имеет такие идентификационные особенности: получают из сваренного мяса и субпродуктов, переработанных в фарш, помещенных натуральные или искусственные оболочки и доведенных до потребительской зрелости путем варки. Цвет серый или желтовато-серый, содержание воды от 48 до 70%. Укажите вид колбасы.

- полукопченая
- ливерная
- сосиски
- сательки
- сырокопченая

579 Получают из созревшего мясного фарша, помещенного натуральные или искусственные оболочки и доведенные до потребительской зрелости путем введения нитрита и обжарки с последующей варкой. Цвет розово-красный, содержание воды до 72%. Укажите вид колбасы, имеющие такие идентификационные особенности .

- ливерная
- варена-копченая
- копченая
- вареная
- сырокопченая

580 Какая цель исследования может быть достигнута, при проведении экспертизы подлинности колбасных изделий?

- идентификация цвета
- содержание крахмала
- содержание жира
- идентификация сорта
- содержание зольности

581 При отгрузке свежего мяса были искажены сопроводительные документы. В каком пункте верно указан вид фальсификации?

- ассортиментная
- комплексная
- качественная
- информационная
- количественная

582 Была замена части мяса водой. В каком ряду указан вид фальсификации?

- ассортиментная
- количественная
- информационная
- качественная
- стоимостная

583 Какой показатель не определяют при органолептической идентификации свежести мяса?

- качество бульона
- внешний вид
- консистенция
- содержание жира
- состояние сухожилий

584 Какое мясо не клеймят круглым клеймом, что является идентификационным признаком?

- свинину V категории
- баранину II категории
- телятину I категории
- свинину III категории
- свинину I категории

585 Какое мясо не клеймят квадратным клеймом, что является идентификационным признаком?

- говядину II категории
- баранину II категории
- телятину II категории
- говядину I категории
- свинину II категории

586 Идентификационные признаки: имеет цвет от бледнорозового до серовато-розового, нежную консистенцию, тонковолокнистую структуру мышц. Мраморность отсутствует. Какое это мясо?

- мясо коров
- козлятина
- баранина
- телятина
- свинина II категории

587 В каком ряду не верно указан идентификационный показатель мяса?

- клеймение
- пол
- возраст
- условия кормления
- термическая обработка

588 Укажите сырьё используемое при производстве колбасных изделий, что учитывается при идентификационной экспертизе.

- молочный белок, шпиг свиной, соль
- соль, сахар, нитриты, шпиг свиной
- соль, крахмал, соевый белок
- сахар, крахмал, нитриты
- молочный белок, мука, сахар

589 Идентификационные признаки: имеет темнокрасный цвет мяса с синеватым оттенком, мышечная ткань грубоволокнистая без мраморности, вкус сладковатый, цвет жира желтый. Какое это мясо?

- козлятина
- баранина
- конина
- мясо кроликов
- мясо волов

590 В каком ряду указан способ распознавания мяса различных животных, при идентификационной экспертизе?

- распознавания по запаху
- распознавания по консистенции жира
- распознавания по цвету и вкусу бульона
- распознавания по прозрачности бульона
- распознавания по консистенции мяса

591 Производят из мяса конины или верблюжатины по соответствующим технологическим инструкциям. В каком варианте указаны мясные изделия, имеющие эти идентификационные признаки?

- фаршированные колбасные изделия
- мясные бульонные кубики
- варено-копченые колбасные изделия
- колбасы конские вареные, варено-копченые
- сосиски

592 В каком ряду не указана качественная фальсификация колбасных изделий?

- повышенное содержание крахмала
- нарушение условий хранения
- замена свежего мяса несвежим мясом
- нарушение технологии производства
- подмена одного наименования другим

593 Выбатывают из созревшего при посоле мяса, переработанного в фарш и помещенного и натуральные или искусственные ободочки, вводят нитриты, коптят при температуре 18-23 град. Цельсия. Созревают в течении 25-30 суток. Цвет красно-коричневый, содержание влаги 36%. В каком варианте указаны мясные изделия, имеющие эти идентификационные показатели?

- мясной хлеб

ливерные колбасные изделия
 варено-копченые колбасные изделия
 ● сырокопченые колбасные изделия
 колбасы конские полукопченые

594 От количество каких составных частей зависит пищевая ценность мяса и мясных продуктов, что учитывается при идентификационной экспертизе?

количество насыщенных и ненасыщенных жирных кислот и полноценных белков
 количество углеводов, жиров и экстрактивных веществ
 количество белков, углеводов и витаминов
 ● количество жиров, минеральных веществ и полноценных белков
 количество органических кислот, жиров и минеральных веществ

595 Укажите идентификационные показатели волов и коров.

консистенция, вкус мяса, наличие минералов и витаминов
 запах, вкус и наличие белков
 цвет и жирность мяса
 ● цвет и жирность мяса
 нежность, эластичность, хорошее усвоение организмом

596 Укажите идентификационные показатели мяса.

вид, возраст скота, цвет и жирность мяса
 упитанность, вид, возраст скота, цвет и жирность мяса
 возраст, вид, упитанность, условия кормления, молочность
 ● вид, пол, возраст, упитанность и термическая обработка
 пол, возраст, молочность скота, цвет и жирность мяса

597 Какие идентификационные показатели мяса оцениваются физико-химическими методами?

массовая доля жира, внешний вид мяса, реакция на пероксидазу
 реакция на аммиак, прозрачность бульона, кислотность, консистенция мяса
 массовая доля жира, кислотность, количество летучих жирных кислот, вкус мяса
 ● количество летучих жирных кислот, реакция на аммиак, кислотность
 реакция на аммиак, цвет мяса, прозрачность бульона, массовая доля жира

598 Какие показатели фальсифицированного мяса оцениваются органолептическим методом?

консистенция, цвет, внешний вид мяса, массовая доля жира
 запах, вкус, прозрачность, количество водорастворимых жирных кислот, внешний вид
 цвет мяса, прозрачность бульона, массовая доля жира, внешний вид мяса
 ● внешний вид, цвет, консистенция, запах мяса; прозрачность и запах бульона; состояние жира
 цвет, запах, вкус мяса; состояние жира, количество жирных кислот

599 Колбасные изделия были подкрашены свекольным соком и другими красными красителями: какая эта фальсификация?

информационная
 комплексная
 стоимостная
 ● качественная
 ассортиментная

600 Идентификационные признаки: мышцы слабо развиты, кости заметно выступают, на поверхности туш местами жировые отложения в виде тонкого слоя. Какое это мясо?

конина

- свинина V категории
- свинина IV категории
- баранина II категории
- телятина II категории

601 Сколько процентов воды содержат полукопчёные колбасные изделия, что учитывается при идентификационной экспертизе?

- от 30 до 35%
- от 35 до 45%
- от 35 до 55%
- от 35 до 50%
- от 35 до 40%

602 Идентификационные признаки: мышцы удовлетворительно развиты? цвет розово-молочный цвет. Жир отложен в области почек, на ребрах, тазовой полости. Какое это мясо?

- свинина I категории
- свинина II категории
- баранина II категории
- телятина I категории
- мясо кроликов

603 Идентификационные признаки: цвет мяса розово-красный, структура нежная, тонковолокнистая. Цвет жира-белый, плотной, крошащейся консистенции. Какое это мясо?

- конина
- козлятина
- свинина
- мясо молодняка
- мясо молодых свиней

604 Идентификационные признаки: цвет мяса от яркокрасного до темнокрасного, тонковолокнистое строение мышечной ткани. Цвет жира-от белого до желтоватого. Какое это мясо?

- баранина
- мясо молодых свиней
- мясо телятины
- мясо волов и коров
- мясо молодняка

605 В каком ряду не правильно указаны идентификационные признаки мяса?

- термическое состояние, возраст, вид
- упитанность, вид, термическое состояние
- пол, возраст, упитанность
- упитанность, пол, вкус
- вид, пол, возраст

606 Какой из нижеуказанных вариантов относится к качественной фальсификации мясных полуфабрикатов?

- неправильная информация о наименовании товара
- подмена одного вида полуфабрикатов на другой вид
- изменение веса нетто
- введение консервантов и антибиотиков
- искаженная информация о количестве товара

607 Какая из нижеуказанных фальсификаций мясных консервов относится к ассортиментной?

- искажение информации о маркировке и рекламе
- нарушение рецептуры
- замена свежего мяса несвежим
- подмена изделия высшего сорта на первый сорт
- введение чужеродных добавок

608 Говяжьи полуфабрикаты подменены изделиями, полученными из баранины, свинины. К какому виду фальсификации это относится?

- к качественной
- к комплексной
- к количественной
- к ассортиментной
- к информационной

609 Какой способ для отличия друг от друга мяса различных животных (для распознавания) не используется при идентификации?

- по определению в нем гликогена
- по цвету и консистенции жира
- по особенностям скелета и органов
- по запаху
- по цвету при его варке

610 Какой нижеуказанный вариант относится к виду идентификации мясного сырья?

- консервы из мясопродуктов
- «Говядина тушеная» высшего сорта
- консервы из субпродуктов
- консервы из говядины
- консервы мясо – растительные

611 Мясо фальсифицировано водой и кровью. Это какой вид фальсификации?

- информационная
- ассортиментная
- количественная
- качественная
- комплексная

612 Какой вариант не относится к качественной фальсификации колбас?

- нарушение режимов хранения
- замена свежего мяса несвежим мясом
- повышенное содержание воды
- подмена одного вида изделия другими
- введение чужеродных добавок

613 При идентификационной экспертизе уточнилось, что мясо подвергнуто замораживанию до температуры не выше -8 град. Цельсия. Это какой вид мяса?

- быстро замороженное
- свежее
- подмороженное
- замороженное
- охлажденное

614 Какой из этих вариантов не относится к органолептической идентификации свежести мяса?

- внешний вид
- запах
- консистенция
- толщина жирового покрытия
- состояния жира, сухожилий

615 Какой из нижеследующих вариантов не оценивается термическим состоянием мяса при идентификационной экспертизе?

- охлажденное
- остывшее
- замороженное
- подмороженное
- размороженное

616 По каким признакам не идентифицируют мяса?

- по упитанности и термическому состоянию
- по полу
- по виду
- по размеру
- по возрасту

617 Вес нетто банки с осетровой икрой меньше, чем написано на самой упаковке, или уменьшен отвес реализуемой весовой красной икры. В каком ряду указана это фальсификация?

- ассортиментная
- информационная
- качественная
- количественная
- комплексная

618 В натуральную икру вводят частично искусственную икру, таким образом разбавляя натуральный продукт. Это какая фальсификация?

- количественная
- комплексная
- стоимостная
- качественная
- ассортиментная

619 В черную икру ввели дополнительно соль и борную кислоту. Это какая фальсификация?

- комплексная
- количественная
- ассортиментная
- качественная
- информационная

620 Какой показатель не относится к информационной фальсификации икорных товаров?

- вводимые пищевые добавки
- фирма-производитель товара
- наименование товара
- нарушение технологического процесса
- количество товара

621 Была искажена информация в товарно-сопроводительных документах, маркировке и рекламе. Какая это фальсификация?

- стоимостная
- ассортиментная
- количественная
- информационная
- качественная

622 Вес нетто консервов рыбных меньше, чем написано на самой упаковке. Какая это фальсификация?

- ассортиментная
- комплексная
- качественная
- количественная
- информационная

623 В фаршевых консервах и рыбных паштетах вместо мяса рыбы обнаружили белковую пасту. Какая это фальсификация?

- ассортиментная
- информационная
- комплексная
- качественная
- стоимостная

624 Во время проверки торговые инспекторы выяснили, что при производстве рыбных консервов была нарушена рецептура и режим хранения. К какому виду фальсификации это относится?

- к стоимостной
- к количественной
- к информационной
- к качественной
- к ассортиментной

625 Идентификационные признаки: изготавливают путем однородного измельчения массы различного рыбного сырья. В каком ряду указан этот рыбный продукт?

- натуральные рыбные консервы
- рыбные консервы в маринаде
- рыбный паштет
- рыбные консервы «Рагу из дальневосточных лососевых рыб натуральное»
- рыбный фарш

626 Идентификационные показатели: вырабатывают путем однородного тонкого измельчения массы рыбного сырья. Это какой рыбный продукт?

- рыбные консервы «Рагу из дальневосточных лососевых рыб натуральное»
- рыбные консервы в желе
- рыбный фарш
- рыбный паштет
- натуральные рыбные консервы

627 Идентификационные показатели: производят из рыбы целой или кусков, предварительно обжаренных в масле, уложенных в банки, заливают маринадом, герметически укупоривают и стерилизуют при температуре свыше 100град. Цельсия. Это какой рыбный продукт?

- рыбные консервы в масле
- рыбные консервы в желе
- натуральные рыбные консервы
- рыбные консервы в маринаде

рыба в бульоне

628 Идентификационные особенности: производят из мяса рыбы, хрящей, срезков осетровых видов рыб, предварительно термически обработанных, уложенных в жестяные банки, залитые томатным соусом, герметически укупоренные и стерилизованные при температуре свыше 120 град. Цельсия. Это какой рыбный продукт?

- рыбные консервы в масле
- рыбные консервы в желе
- натуральные рыбные консервы
- рыбные консервы в томатном соусе
- рыба в бульоне

629 Имеет такие идентификационные особенности: получают из мяса рыбы, предварительно обжаренного в масле, путем укупоривания в жестяные или алюминиевые банки, подвергая воздействию высокой температуры. Это какой рыбный продукт?

- пресервы
- рыбные консервы в желе
- рыба в маринаде
- рыбные консервы в масле
- рыба в бульоне

630 Идентификационные показатели: вырабатывают из мяса рыбы с добавлением желирующего бульона или заливки, путем укупоривания в жестяные или алюминиевые банки, подвергая воздействию высокой температуры. Укажите этот рыбный продукт?

- рыбные консервы в томатном соусе
- рыбные консервы в масле
- рыба в маринаде
- рыбные консервы в желе
- рыба в бульоне

631 Идентификационные показатели: изготавливают из мяса рыбы без предварительной его обработки путем укупоривания в жестяные или алюминиевые банки, подвергая воздействию высокой температуры. Укажите этот рыбный продукт?

- рыбные консервы в томатном соусе
- рыбные консервы в масле
- рыбные консервы в желе
- натуральные рыбные консервы
- пресервы

632 Укажите идентификационный показатель, относящийся к перезревшей соленой сельди.

- мышечная ткань с трудом отделяется от костей скелета
- цвет глаз серый и отсутствуют красные пятна и точки
- жабры окрашены в красно-коричневый цвет
- мышечная ткань легко отдает от скелета, а реберные кости оголены от мышечной ткани
- мясо по всей туше и возле позвонков имеет серый цвет

633 Укажите идентификационный показатель, не относящийся к несозревшей солёной сельди.

- мышечная ткань с трудом отделяется от костей скелета
- цвет мяса возле позвонков имеет красный, красно-коричневый цвет
- жабры окрашены в красно-коричневый цвет
- цвет глаз серый и отсутствуют красные пятна и точки
- позвонки окрашены в красный цвет

634 Идентификационные показатели: получают путем удаления части воды при низких температурах с высокой скоростью воздушного потока, горячим воздухом. Мясо не созревает, перед употреблением рыбу замачивают и подвергают термической обработке. Укажите этот рыбный продукт?

- ☐ рыба горячего копчения
- ☐ вяленая рыба
- ☐ рыба холодного копчения
- ☒ сушеные рыбные продукты
- ☐ пресервы

635 Получают из представителей семейств с высоким или средним содержанием жира, подвергнутых посолке, а затем созреванию в процессе вяления на открытом воздухе. Влажность 30-45%. Укажите рыбный продукт имеющий эти идентификационные показатели?

- ☐ сушеная рыба
- ☐ рыба горячего копчения
- ☐ рыба холодного копчения
- ☒ вяленые рыбные изделия
- ☐ соленая рыба

636 Вырабатывают из мелких сельдевых, лососевых, также части крупных рыб помещенных в пряный раствор специального состава и подвергнутых созреванию. Укажите рыбный продукт имеющий эти идентификационные показатели?

- ☐ вяленая рыба
- ☐ копченые рыбные изделия
- ☐ рыбные консервы
- ☒ пресервы
- ☐ соленая рыба

637 Имеет повышенное содержание жира, при созревании исчезает запах сырой рыбы. Употребляется без дополнительной термической обработки. К какому рыбному продукту относятся эти идентификационные показатели?

- ☐ рыба горячего копчения
- ☐ копченые рыбные изделия
- ☐ рыбы, не созревающие при посоле
- ☒ рыбы, созревающие при посоле
- ☐ пресервы

638 Имеет пониженное содержание жира. Перед употреблением их вымачивают и подвергают термической обработке. К какому рыбному продукту относятся эти идентификационные показатели?

- ☒ рыбы, не созревающие при посоле
- ☐ рыбы, созревающие при посоле
- ☐ вяленые рыбные изделия
- ☐ пресервы
- ☐ рыба холодного копчения

639 Рыбу перед замораживанием выдерживали в воде, в результате чего масса ее увеличилась на 15-25%. Затем рыбу сразу заморозили. К какому виду фальсификации это относится?

- ☐ к стоимостной
- ☐ к информационной
- ☐ к количественной
- ☐ к ассортиментной
- ☒ к качественной

640 Укажите идентификационный признак, не относящийся к созревшей солёной сельди.

позвонки не окрашены в красный цвет
 мясо по всей туше и возле позвонков имеет серый цвет
 ● появляется гнилостный запах разложения мышечной ткани
 жабры окрашены в светло-серый или темно-серый цвет
 цвет глаз серый и отсутствует красные пятна и точки

641 Укажите идентификационный признак, не относящийся к рыбе холодного копчения.

- поверхность рыбы не сухая и чистая, а слегка влажная и видны потеки высохшей слизи
- позвонки окрашены в красный цвет
- гнилостный запах, исходящий от внутренностей рыбы или от самого брюшка
- гнилостный запах жаберных дужек
- высокая сбитость чешуи

642 Каким методом определяется содержание жира в рыбе, что является идентификационным признаком?

- арбитражным методом
- методом Сокслета
- асидометрическим методом
- хроматографическим методом
- по методу Рушковского

643 Какие идентификационные критерии не имеет натуральная икра?

- слабый запах рыбы
- красные тусклые оттенки красно-оранжевого цвета
- при раздавливании разбрызгивается и ломается во рту
- имеется зародыши, который хорошо виден невооруженным глазом
- имеет ярко-оранжевый или розово-красный цвет

644 В продаже имелась снулая рыба под видом живой. К какому виду фальсификации это относится?

- к информационной
- к ассортиментной
- к качественной
- к комплексной
- к стоимостной

645 По какой температуре тела идентифицируют рыбу, замороженную естественным путём?

- не выше –12 град.С
- не выше –10 град.С
- не выше –16 град.С
- не выше –18 град.С
- не выше –15 град.С

646 По какой температуре тела идентифицируют рыбу, замороженную искусственным путём?

- не выше –22 град.С
- не выше –20 град.С
- не выше –23 град.С
- не выше –18 град.С
- не выше –25 град.С

647 По какой температуре тела идентифицируют охлаждённую рыбу?

- от –2 до +6 град.С
- от –1 до +5 град.С

от -2 до +6 град.С
от -1 до +7 град.С
от -1 до +6 град.С

648 В каком ряду неправильно указаны идентификационные признаки семейства осетровых?

- голова удлинённая, большая, покрытая сверху костными щитками
- тело удлинённо – веретенообразное
- голова маленькая
- спинной плавник один и сдвинут к хвостовой части
- рыло удлинённое, рот находится снизу, на верхней губе имеется четыре усика

649 В каком ряду неточно указаны идентификационные признаки семейства сельдевых?

- хвостовой плавник разделен на две половинки, сильно выемчатый
- тело плоское, продолговато – удлинённое, покрытое гладкой чешуей
- спинной плавник один, расположен по центру тела
- рот конечный или верхний, нижняя челюсть длиннее верхней челюсти и сильно выступает вперед
- голова средняя

650 В каком ряду неправильно указаны идентификационные признаки семейства тресковых?

- голова большая
- тело удлиненное, покрыто мелкой циклоидной чешуей
- три спинных плавника или сросшиеся между собой в один большой плавник
- боковая линия имеется, но в районе желудочно-кишечного тракта изогнута вверх
- голова средняя