

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

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

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

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

3. Что из нижеперечисленного входит в состав неорганических веществ?

- белки
- ферменты
- сахар
- ✓ вода
- липиды

4. При сколькои градусах по С хранятся замороженные овощи и плоды?

- минус 16
- ✓ минус 18
- минус 20
- минус 14
- минус 25

5. При сколькои градусах по С проводится срочное замораживание овощей и плодов?

- минус 20- минус 25
- минус 18 - минус 20
- минус 25 - минус 30
- минус 35 - минус 40
- ✓ минус 30- минус 35

6. При какой процентной влажности хранятся замороженные овощи и плоды?

- 80-90
- ✓ 90-95
- 75-80
- 65-70
- 70-75

7. В каких овощах и плодах содержится наибольшее количество эфирного масла?

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

8. Какой из нижеуказанных обладает высокой калорийностью?

- ✓ орехоплодные
- капуста
- свекла
- яблоко
- картофель

9. В каких плодах больше всего сахара?

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

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

- 90-100
- 60-65
- 65-70
- ✓ 80-90
- 70-80

11. Сколько методов сушки используется для плодов и овощей ?

- 1
- 5
- 3
- ✓ 2
- 4

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

- 5
- 2
- 6
- 3
- ✓ 4

13. При какой температуре проводится стерилизация консервированных овощей и плодов?

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

14. Сколько процентов сухих веществ содержится в составе томатного соуса?

- 26-27
- 20-25
- 24-25
- ✓ 28-29
- 27-28

15. При какой температуре проводится пастеризация консервированных овощей и фруктов?

- 50-60
- ✓ 63-98
- 90-100

- 60-70
- 60-80

16. При какой относительной влажности хранится томатный соус?

- 75-80 %
- √ 70-75%
- 65-70%
- 50-65 %
- 80-85%

17. На сколько групп делятся консервированные закуски?

- √ 5
- 3
- 4
- 1
- 2

18. При какой температуре хранится гранат?

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

19. Какой из этих плодов сортируется по размеру?

- алыча
- фейхоа
- слива
- √ мандарин
- инжир

20. Содержание какого витамина увеличивается в составе плодов и овощей во время созревания?

- √ С
- В1
- А
- В2
- В3

21. В каких плодах чаще всего встречается физиологическое заболевание (водянка)?

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

22. Какой из этих плодов может созревать после сбора?

- гранат
- яблока
- вишня
- √ оливка
- черешня

23. Какой из этих плодов богат белком?

- миндаль
- орех
- ✓ фисташка
- фундук
- бук

24. На сколько групп подразделяется виноград в зависимости от назначения?

- 4
- 5
- ✓ 3
- 6
- 2

25. На сколько групп подразделяются ягоды?

- ✓ 3
- 5
- 1
- 4
- 2

26. На сколько частей делятся груши по сроку созревания?

- 5
- 1
- 4
- ✓ 3
- 2

27. Сколько процентов воды содержится в составе яблок?

- 60-70
- ✓ 83-85
- 85-88
- 75-80
- 70-75

28. Насколько групп делятся баклажаны по размеру и по форме?

- 4
- 2
- 5
- 1
- ✓ 3

29. На сколько групп делятся баклажаны по сроку созревания?

- 4
- 2
- 5
- 1
- ✓ 3

30. Укажите количество видов десертных овощей?

- 2
- 1
- 5

- 4
- √ 3

31. Укажите количество видов пряных овощей?

- 4
- 6
- √ 13
- 3
- 5

32. На сколько подгрупп делятся вегетативные овощи?

- 4
- 2
- 3
- √ 7
- 6

33. На сколько групп делятся картофель в зависимости от использования?

- 4
- √ 3
- 2
- 5
- 1

34. На сколько подгрупп делятся десертные овощи?

- 2
- 6
- 4
- 5
- √ 3

35. На сколько видов делится чеснок по степени созреванию?

- 1
- 5
- 3
- 4
- √ 2

36. На сколько групп подразделяют морковь в зависимости от размера?

- 5
- √ 3
- 6
- 2
- 4

37. К какой подгруппе овощей относится свекла ?

- томатные
- бахчевые
- шпинатные
- клубнеплоды
- √ корнеплоды

38. Какое из нижеперечисленных относится к корнеплодным?

- картофель
- зеленый лук
- топинамбура
- батат
- ✓ репка

39. На сколько групп делятся свежие овощи в соответствии с классификацией?

- 1
- 5
- 4
- ✓ 2
- 3

40. Сколько процентов соли содержится в маринованных грибах?

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

41. Максимальная процентная влажность высушенных овощей?

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

42. В каком из овощей больше всего сахарозы?

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

43. В каком из овощей больше всего крахмала?

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

44. Какой овощ подвергается болезни – черная плесень?

- ✓ лук
- перцы со стеблем
- баклажаны
- огурцы
- помидоры

45. Родина ананаса:

- Греция
- Африка
- Турция

- Афганистан
- ✓ Южная Америка

46. Какой глюкозид придает баклажану горький вкус?

- синигрин
- капсаицин
- ✓ соланин
- апиин
- гисперидин

47. Какой из указанных относится к томатным овощам?

- ✓ баклажан
- свекла
- редис
- репа
- огурец

48. Родина арбуза:

- ✓ Африка
- Америка
- Россия
- Азербайджан
- Азия

49. Какой из этих глюкозидов придает горечь петрушке?

- ✓ апиин
- капсаицин
- ваксинин
- соланин
- гисперидин

50. Какое красящее вещество придает желтый цвет моркови?

- бетаин
- сианидин
- энин
- энидин
- ✓ каротин

51. Чем отличаются газированные вина от шампанских вин?

- по вторичному окислению вина
- пастеризацией вина
- ✓ наполнением бутылок газом при вливании в них вина
- по количеству CO₂ в составе
- добавлением в вина добавок

52. Какой физико-химический показатель вина не считается стандартным?

- сахар
- кислотность
- летучие кислотные жиры
- этиловый спирт
- ✓ экстрактивные вещества

53. Что из нижеперечисленных не относится к органолептическим показателям вин?

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

54. Сколько дней длится брожение пивного сусла?

- 10-14 дней
- ✓ 7-9 дней
- 3-5 дней
- 21-30 дней
- 14-21 день

55. На сколько групп подразделяется ликероводочные продукты?

- ✓ 12
- 8
- 15
- 9
- 10

56. Максимум сколько месяцев можно хранить ликеры?

- 6
- 4
- 12
- 10
- ✓ 8

57. Сколько балльной системой оценивают органолептические показатели ликероводочных продуктов?

- 50
- 30
- ✓ 10
- 100
- 25

58. Укажите верное количество этилового спирта в составе водки?

- 56
- 45
- 4
- 5
- ✓ 55

59. Сколько балльной системой оценивается качество пива?

- 30
- 50
- ✓ 100
- 10
- 75

60. На сколько групп делятся минеральные воды по назначению?
- 4
 - 6
 - 5
 - ✓ 3
 - 2
61. На сколько групп делятся спиртные напитки по товаровой классификации?
- 2
 - ✓ 4
 - 3
 - 8
 - 6
62. Сколько веществ придающих кофе запах и аромат были определены методом хроматографии?
- 300
 - 150
 - ✓ 400
 - 100
 - 200
63. На сколько групп делятся кофейные сорта?
- ✓ 3
 - 5
 - 6
 - 4
 - 2
64. На сколько групп делится бархатистый чай?
- 3
 - 5
 - 2
 - 6
 - ✓ 4
65. Сколько видов чая существует?
- 96
 - 420
 - ✓ 380
 - 260
 - 180
66. При какой относительной влажности происходит ферментация скрученных чайных листьев?
- 80-85
 - 70- 75
 - ✓ 95-98
 - 75-80
 - 90-98
67. Какой технологический процесс не используется в производстве черного бархатистого чая?
- ферментация
 - фиксация чайного листа

- ✓ рассасывание чая
- осушка чайного листа
- скручивание чайных листьев

68. При каких условиях нужно хранить чай?

- 10-15 градусов по С и 75% относительной влажности
- 15-18 градусов по С и 65% относительной влажности
- 0-10 градусов по С и 65% относительной влажности
- ✓ 0-15 градусов по С и 70% относительной влажности
- 18-20 градусов по С и 70% относительной влажности

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

- 5.0
- 100.0
- 25.0
- ✓ 10.0
- 50.0

70. Минимальное процентное количество кофеина в составе натурального кофе составляет

- не менее 0,5%
- не менее 0,9%
- ✓ не менее 0,7%
- не менее 0,8%
- не менее 0,6%

71. По каким показателям определяется типичность вина?

- ✓ по месту и способу приготовления, а также по сорту используемого винограда
- по результатам дегустации вина
- по цвету вина
- по физикохимическим показателям вина
- по количеству содержащегося спирта

72. В каком ряду верно указано количество способов производства вина ?

- 2 способа
- методом прерывистого резервуара
- методом непрерывного резервуара
- 4 способа
- ✓ 3 способа

73. Какой из нижеперечисленных вин не относится к десертным?

- ✓ Мадера
- Мускатные вина
- Кагор
- Малага
- Токайские вина

74. Какой процесс включает в себя купаж вина в производстве?

- винный материал несколько раз отстаивается и фильтруется
- в вино добавляется концентрированный виноградный сок
- в вино добавляется этиловый спирт
- смешиваются различные винные материалы полученные из одного сорта винограда

- √ смешиваются различные винные материалы полученные из разных сортов винограда

75. Сколько процентов спирта содержится в столовых сортах винограда?

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

76. Где впервые был произведен коньяк?

- √ Франция
- Испания
- Венгрия
- Италия
- Португалия

77. Чем отличается марочное вино от обычного?

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

78. Сколько процентов спирта содержится в шампанском вине?

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

79. Какой из нижеперечисленных сортов винограда относится к техническим?

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

80. Какой из нижеперечисленных сортов винограда не относится к техническим?

- √ Аг Тебризи
- Ркацители
- Ширваншахи
- Хемешере
- Баяншире

81. Какие сорта винограда больше всего используются в винном производстве?

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

82. Чем отличается производство настоек и наливок?

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

83. Что влияет на количество экстрактивных веществ в составе пива?

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

84. Какие вещества способствуют образованию пивной пены?

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

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

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

86. Сколько дней должна прорасти ячмень используемая для производства пива?

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

87. Каков срок хранения пастеризованного пива?

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

88. Каков срок хранения пастеризованного хлебного кваса?

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

89. Сколько месяцев можно хранить сладкие настойки и десертные напитки?

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

90. Основное сырье рома:

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

91. Какова цель ректификации спирта?

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

92. Каков срок хранения пива с стабилизирующими добавками?

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

93. Основное сырье пива:

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

94. Какой из нижеперечисленных витаминов отсутствует в составе пива?

- B1
- PP
- B6
- B2
- √ K

95. В какой стране впервые было изготовлено пиво?

- √ Египет
- Индия
- Китай
- Греция
- Италия

96. При какой температуре хранят безалкогольные напитки?

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

97. Какие методы применяются для продливания срока хранения безалкогольных напитков?

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

98. Сколько процентов сахара содержится в шербете?

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

99. Сколько процентов сахара содержится в десертных напитках?

- ✓ 0.12
- 0.18
- 0.14
- 0.16
- 0.1

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

- ✓ 4месяца
- 8месяца
- бмесяца
- 5месяца
- 3месяца

101. Каково максимальное процентное содержание органических кислот в безалкогольных напитках?

- 0.001
- 0.008
- 0.015
- 0.005
- ✓ 0.012

102. Каково процентное содержание воды в безалкогольных напитках?

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

103. Каково процентное содержание сахара в безалкогольных напитках?

- 4-5%

- 07-8%
- 6-07%
- 5-6%
- √ 07-10%

104. Каково количество кофеина в кофейных напитках?

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

105. На сколько уменьшается количество кофе при обжаривании?

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

106. На сколько увеличивается объем кофе при обжаривании?

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

107. Укажите время обжарки кофе?

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

108. Какое вещество образовывается при обжаривании кофе?

- √ кофеол
- кофейное эфирное масло
- кофейный альдегид
- кофеин
- кофейная кислота

109. При какой температуре обжариваются зерна сырого кофе?

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

110. Какой из нижеперечисленных кофейных сортов не относится к Африканской группе?

- √ Мокко
- Харари
- Джима
- Камерун
- Либерия

111. Какой из нижеперечисленных кофейных сортов не относится к Американской группе?

- √ Плантейшен
- КостаРика
- Рио
- Сантос
- Моржинка

112. Какой из нижеперечисленных кофейных сортов не относится к Азиатской группе?

- √ Харари
- Малабар
- Суматра
- Паданг
- Мокко

113. На сколько товарных сортов делится кофе в зависимости от качества?

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

114. По какому стандарту определяется качество кофе?

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

115. Количество кофеина в растворимом кофе?

- √ 0.028
- 0.02
- 0.025
- 0.032
- 0.015

116. Влажность растворимого кофе?

- √ 0.04
- 0.06
- 0.05
- 0.07
- 0.03

117. Укажите срок хранения молотого кофе в зависимости от способа упаковки?

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

118. Какой из нижеперечисленных показателей кофе неопределяется при экспертизе качества?

- влажность
- √ сахар
- кофеин
- экстрактные вещество
- зола

119. Что из нижеперечисленного не относится к сенсорным показателям кофе?

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

120. Какой компонент кофе оказывает основное воздействие на организм человека?

- √ кофеин
- эфиры
- хлорогеновая кислота
- кефалин и кефалева кислота
- кофейная кислота

121. Родина кофе?

- √ Эфиопия
- Индия
- Колумбия
- Гватемала
- Бразилия

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

- √ Бразилия
- Гватемала
- Никарагуа
- Индия
- Сальвадор

123. В скольких странах мира выращивают кофе?

- √ 70.0
- 40.0
- 50.0
- 60.0
- 30.0

124. Каково наименьшее количество кофеина в составе черного бархатистого чая?

- √ 0.018
- 0.016
- 0.012
- 0.028
- 0.014

125. Каково наименьшее количество танина в составе черного бархатистого чая?

- √ 0.08
- 0.06
- 0.07
- 0.09
- 0.05

126. Родина чая:

- √ Китай
- ШриЛанка
- Азербайджан
- Грузия
- Индия

127. На сколько групп делится товарный чай по основной классификации?

- √ 3.0
- 4.0
- 5.0
- 6.0
- 2.0

128. Какое вещество чая оказывает на организм большее физиологическое воздействие?

- √ кофеин
- теобромин
- теофиллин
- витамин С
- танин

129. Какой чай используется в производстве одноразового чая?

- √ Fanings Dust
- Broken Pekoe
- Pekoe Dust
- Broken Pekoe Souchong
- Pekoe

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

- √ зола
- танин
- кофеин
- экстрактное вещество
- влажность

131. Что из нижеперечисленного не относится к сенсорным показателям чая?

- запах сухого чая
- внешний вид сухого чая
- √ консистенция листьев заваренного чая

- цвет заваренного чая и интенсивность этого цвета
- вкус заваренного чая

132. Эфирное масло каких растений используется при ароматизации чая?

- ✓ бергамот
- жасмин
- лимон
- апельсин
- герань

133. Какой технологический процесс используется в производстве зеленого бархатистого чая?

- ✓ ферментация
- скручивание
- зеленая сортировка и осушка
- сортировка высушенного чая
- выпаривание чайных листьев

134. В каком месяце меньше всего проводится сбор листьев чая?

- ✓ октябрь
- июль
- август
- сентябрь
- июнь

135. В каком месяце больше всего проводится сбор листьев чая?

- ✓ май
- июль
- август
- сентябрь
- июнь

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

- ✓ 2.0
- 4.0
- 3.0
- 6.0
- 5.0

137. Какую из нижеперечисленных специй получают из коры растений?

- ✓ 7.0
- 4.0
- 3
- 5.0
- 6.0

138. Какую из нижеперечисленных специй получают из семян растений?

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

139. Какую из нижеследующих специй получают из корня растений?

- петрушка
- корица
- ✓ имбирь
- сельдерей
- ваниль

140. При какой температуре и относительной влажности хранят специи?

- 8-10
- градусов по С; 60-70% относительной влажности
- 5-10
- градусов по С; 60-65% относительной влажности
- 18-20
- градусов по С; 75% относительной влажности
- 10-15
- ✓ градусов по С; 65-70% относительной влажности
- 15-18
- градусов по С; 70-75% относительной влажности

141. На сколько сортов подразделяется имбирь в зависимости от места выращивания?

- 3
- 5
- ✓ 4
- 6
- 2

142. На сколько групп делят специи по товароведной классификации ?

- 4
- 5
- ✓ 6
- 3
- 2

143. Какая из нижеперечисленных кислот не применяется при консервировании продуктов?

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

144. В какой области Азербайджана добывается каменная соль?

- ✓ в Нахчивани
- с Кавказских гор
- в Балакяне
- на Абшероне
- в Дашкесене

145. Родина душистого перца:

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

- Америка, Бразилия, Танзания

146. Какова процентная влажность и зольность зерен кориандра?

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

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

- ✓ сафранал
- синеол
- пинен
- нитропиненол
- нонильный спирт

148. Какую из нижеперечисленных специй получают из плодов растений?

- ✓ бадьян
- горчица
- гвоздика
- корица
- мускатный орех

149. Какую из нижеперечисленных специй получают из кожуры растений?

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

150. Какой гликозид придает горькость горчице?

- ✓ синигрин
- кросетин
- кросин
- пиперин
- капсаитсин

151. Родина мускатного ореха:

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

152. Сколько процентов эфирных масел содержится в гвоздике?

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

153. Сколько процентов эфирных масел содержится в имбире?

- 0.009
- 0.012
- √ 0.014
- 0.005
- 0.008

154. Родина шафрана:

- Испания
- Индия
- √ Малайзия
- Абшеронский полуостров Азербайджана
- Франция

155. Родина лаврового листа:

- √ Малайзия
- Бразилия
- Индия
- Азербайджан
- Грузия

156. Какой горький компонент имеется в красном перце?

- √ капсаицин
- пиперин
- аллильное эфирное масло
- эугенол
- пиперидин

157. Какие специи получают из листьев растений?

- √ мята
- красный перец
- хрен
- корица
- мускатный цветочек

158. Какие из нижеперечисленных специй получают из цветка растений?

- √ гвоздика
- анис
- календула
- кориандр
- орегано

159. В каком ряду верно указаны показатели безопасности сливочного масла?

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

160. Что означают водяные капли в поперечном разрезе сливочного масла?

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

- при солении использование некачественной соли

161. Какое масло содержит самое высокое количество жира?

- сливочное масло
- говяжий жир
- ✓ топленое масло
- бараний жир
- растительное масло

162. Укажите верное количество методов производства сливочного масла.

- 4
- 1
- 5
- 3
- ✓ 2

163. Сколько балльной системой оценивается качество сливочного масла?

- 30
- 50
- ✓ 100
- 10
- 25

164. Сколько балльной системой оценивается качество майонеза?

- 50.0
- 55
- 50
- 25
- ✓ 30
- 100

165. Укажите энергетическую ценность 100 граммов майонеза в ккал – ях.

- 701
- 827
- ✓ 627
- 727
- 527

166. На сколько групп делится маргарин по рецептуре и назначению?

- 6
- ✓ 3
- 4
- 5
- 2

167. Сколько балльной системой оцениваются органолептические показатели качества маргарина?

- 10
- 30
- 50
- ✓ 100
- 20

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

- 5
- 2
- 4
- 6
- √ 3

169. На сколько групп подразделяется майонез в зависимости от состава?

- 6
- 4
- √ 3
- 2
- 5

170. В каком ряду не верно указана маргариновая продукция?

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

171. На сколько групп подразделяется кулинарные жиры в зависимости от сырья?

- 4
- 3
- √ 2
- 5
- 6

172. Количество каких веществ в животных жирах определяет число Поленске?

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

173. В каком ряду указаны животные жиры?

- бараний, сборный, сливочное, подсолнечное
- свиной, бараний, рыбный, хлебопекарный
- свиной, кулинарные, маргарин, кондитерский
- √ говяжий, бараний, свиной, костный, сборный
- свиной, бараний, говяжий, сливочное

174. На сколько подгруппы делится жидкие животные жиры?

- √ 2
- 3
- 4
- 5
- не делятся

175. На сколько подгруппы подразделяется жиры твердой консистенции?

- √ 2
- 5
- 3

- 1
- 4

176. Чем отличается твердый жир от жидкого жира по химическому составу?

- консистенцией
- ✓ наиболее высоким содержанием насыщенных жиров
- количеством минеральных веществ
- устойчивостью к хранению
- большим содержанием растительного жира

177. На сколько групп в зависимости от консистенции делятся животные жиры?

- не делятся
- 3
- ✓ 2
- 4
- 5

178. При определении цвета какого жира может наблюдаться зеленоватый оттенок?

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

179. Что приводит к окислению жира?

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

180. Во время какого процесса увеличивается количество свободных жирных кислот?

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

181. Из скольких этапов состоит производство растительных масел?

- ✓ 4
- 6
- 8
- 5
- 7

182. Большое количество какого вещества придаёт темный оттенок растительному жиру?

- ✓ красители
- воск
- слизистые вещества
- белки
- фосфатиды

183. Из скольких этапов состоит производства растительного жира методом экстракции?

- 6
- 7
- 3
- ✓ 2
- 4

184. На сколько групп подразделяются растительные жиры по своей консистенции?

- 5
- 6
- 4
- ✓ 2
- 3

185. В каком из нижеуказанных продуктов содержит большее количество жиров ?

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

186. На сколько групп по происхождению делятся пищевые жиры?

- ✓ 2
- 4
- 5
- 3
- не делятся

187. Во время какого процесса устраняются посторонний запах и вкус масла?

- гомогенизация
- рафинация
- гидратация
- ✓ дезодорация
- винтеризация

188. В каком ряду указаны консервные виды масла?

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

189. Чем определяется пищевая и биологическая ценность сливочного масла?

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

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

- ✓ 0.25
- 0.35
- 0.3

- 0.2
- 0.15

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

- ✓ Кисломолочное
- Крестьянское
- Любительское
- Сладкосливочное
- Вологодское

192. Какие показатели качества сливочного масла оцениваются органолептическим методом?

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

193. В какой стране впервые был выработан маргарин?

- ✓ Франция
- Азербайджан
- США
- Россия
- Германия

194. Какие показатели кулинарных жиров оцениваются физико-химическими способами?

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

195. Какие технологические методы используются при производстве маргарина?

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

196. Какие вещества добавляются в маргарин в качестве консервантов?

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

197. Какое количество энергии соответствует энергии полученной от 100 граммов маргарина?

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

198. Какой нижеперечисленный пункт соответствует биологическим ценностям маргарина?
- ✓ незаменимые полиненасыщенные жирные кислоты, фосфатиды и воск
 - циклические жирные кислоты и ненасыщенные жирные кислоты
 - насыщенные жирные кислоты и воск
 - белки и красители
 - ферменты и вода
199. Какой из нижеперечисленных соответствует составу маргарина?
- ✓ высокая дисперсия жира и воды
 - свободные жирные кислоты и стерол
 - насыщенные жирные кислоты и стеариновая кислота
 - триглицериды и красители
 - ненасыщенные жирные кислоты и витамины
200. Какая из нижеперечисленных стадий не относится к производству гидрогенизированных жиров?
- ✓ процеживание жиров
 - очищение гидрогенизованного жира
 - насыщение жиров водородом
 - подготовка катализатора
 - получение и очищение водорода
201. Какие жиры считаются гидрогенизированными?
- ✓ растительные и животные жиры, переведенные в твердое состояние, насыщением водородом ненасыщенных жирных кислот
 - растительные жиры хранящиеся при низкой температуре
 - костный жир полученный из новой кости
 - растительные жиры с преобладающим количеством насыщенных жирных кислот
 - растительные жиры с преобладающим количеством ненасыщенных жирных кислот
202. В каком ряду правильно указаны органолептические показатели качества майонеза?
- вкус, запах, цвет, кислотность и внешний вид
 - вкус, запах, цвет, стойкость эмульсии, внешний вид
 - вкус, запах, внешний вид, стойкость эмульсии
 - вкус, запах, цвет, содержание жира, стойкость эмульсии
 - ✓ вкус, запах, цвет, консистенция и внешний вид
203. Какой органолептический показатель майонеза больше всего может быть фальсифицирован?
- консистенция
 - внешний вид
 - ✓ вкус
 - внутреннее строение
 - прозрачность
204. Сколько процентов жира и воды содержит майонез, выработанный на основе растительных масел?
- ✓ 67%; 25%
 - 70%; 33%
 - 77%; 22%
 - 50%; 35%
 - 69%; 30%
205. Какие показатели качества маргарина оцениваются органолептическим методом?
- ✓ внешний вид, консистенция, вкус и запах
 - внешний вид, консистенция, содержание воды и соли

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

206. В каком ряду указано содержание десертных майонезов?

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

207. Какие показатели качества майонеза оцениваются физико-химическими методами?

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

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

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

209. По каким результатам определяют сорт маргарина?

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

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

- ✓ нормативные, технические и технологические
- сортность товаров
- только технологические
- документы о материально – технической базе
- информация о маркировке товаров

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

- ✓ к нормативным
- к бланкам
- к таблицам
- никаким
- к методическим указаниям

212. В каком ряду указано основное сырье для производства маргарина?

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

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

213. Какие показатели качества маргарина оцениваются физико-химическими методами?

- √ количество жира, воды, кислотность, температура плавления
- количество воды, соли, кислотность, консистенция, цвет
- температура плавления, кислотность, жирность, прозрачность, вкус
- количество воды, соли, прозрачность, плотность, запах, стойкость эмульсии
- количество жира, воды, соли, стойкость эмульсии, цвет

214. В каком ряду указан состав столового майонеза?

- √ растительные масла, белковые вещества, углеводы, вкусовые добавки
- сливочное масло, растительное масло, сахар, углеводы
- растительное масло, животные жиры, углеводы, сахар
- животные жиры, углеводы, сахар, вкусовые добавки
- животные жиры, белковые вещества, соль, яичный порошок

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

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

216. Какие показатели качества животных жиров оцениваются физико-химическими методами?

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

217. Какой показатель животных жиров определяет перекисное число?

- √ свежесть
- щелочность
- кислотность
- цветность
- жирность

218. Укажите температуру плавления говяжьего жира?

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

219. Укажите температуру плавления бараньего жира?

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

220. В каком ряду правильно описаны пищевые жиры по химическому составу, структуре?
- √ 3 – атомный спирт является простым эфиром, соединившим глицерин и различные жирные кислоты
 - 2 – атомный спирт является органической кислотой, образованным этилен гликолом и нитратной кислотой
 - 3 – атомный спирт является простым эфиром, соединившим глицерин и сложные ароматические кислоты
 - 3 – атомный спирт является сложным эфиром, соединившим глицерин и различные альдегиды
 - 2 – атомный спирт является глицеридом, образованным этилен гликолом и карбонильной кислотой
221. Какой показатель жиров определяется рефрактометром?
- √ коэффициент преломления
 - показатель омыления
 - число поленского
 - йодное число
 - показатель кислотности
222. Укажите количество йодного числа в твердых жирах.
- √ 28-40
 - 50-60
 - 75-100
 - 80-90
 - 120-200
223. На сколько процентов усваиваются организмом жиры имеющие температуру плавления ниже 37 градусов по Цельсию?
- √ 97- 98%
 - 90- 95%
 - 60- 70%
 - 80- 85%
 - 30- 40%
224. Укажите показатель, используемый при идентификации животных и топленых жиров.
- √ маркировка потребительской упаковки
 - органолептический показатель
 - биохимический показатель
 - жирно-кислотный состав триглицеридов
 - маркировка батонов
225. Какой показатель качества животных жиров определяет количество жирных кислот не растворимых в воде?
- √ число Поленске
 - кислотное число
 - перекисное число
 - эфирное число
 - число Рейхерта-Мейсселя
226. Какой показатель качества животных жиров определяет количество летучих жирных кислот растворимых в воде?
- число Поленске
 - кислотное число
 - √ число Рейхерта-Мейсселя
 - эфирное число
 - перекисное число
227. Укажите перекисное число испорченных жиров.
- √ не более 0,1%
 - не более 0,5%

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

228. Накопление каких веществ свидетельствует об свежести жиров животного происхождения?

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

229. Что образуется в результате процесса окисления жиров?

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

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

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

231. При какой температуре определяется удельный вес растительных масел?

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

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

- ✓ фосфолипиды, стерины, воски
- фосфатиды, алколоиды, гликозиды
- фосфоглицериды, стерины, флавоноиды
- гликозиды, воски, стерины
- диглицериды, стерины, алкалоиды

233. В каком из нижеуказанных вариантов правильно отмечены липоиды?

- ✓ фосфатиды
- алкалоиды
- флавоноиды
- диглицериды
- гликозиды

234. В каком из нижеуказанных вариантов правильно отмечены липоиды?

- ✓ фосфоглицериды
- алкалоиды
- флавоноиды
- диглицериды
- гликозиды

235. В каком ряду указаны жироподобные вещества?
- ✓ стерины
 - алкалоиды
 - флавоноиды
 - диглицериды
 - гликозиды
236. Укажите показатель, используемый при идентификации растительных масел.
- ✓ жирно-кислотный состав триглицеридов
 - ярлык
 - трафарет
 - этикетка
 - маркировка батонов
237. Какой жир искусственный?
- ✓ маргарин
 - кокосовое
 - пальмовое
 - рыбий
 - хлопковое
238. В каком из нижеуказанных вариантов правильно указана энергия выделяющееся при сгорании 1 г белка, 1 г углевода и 1 г жира?
- ✓ 1 г белок 4,0 ккал, 1 г углевод 3,75 ккал, 1г жир 9,0 ккал
 - В) 1 г белок 3,0 ккал, 1 г углевод 3,88 ккал, 1г жир 6,0 ккал
 - 1 г белок 6,0 ккал, 1 г углевод 2,55 ккал, 1г жир 6,5 ккал
 - 1 г белок 4,4 ккал, 1 г углевод 3,35 ккал, 1г жир 7,0 ккал
 - 1 г белок 5,0 ккал, 1 г углевод 3,55 ккал, 1г жир 7,0 ккал
239. К каким маслам по консистенции относятся подсолнечное, оливковое и хлопковое масла?
- к эластичным
 - ✓ к жидким
 - к твердым
 - к полутвердым
 - к жироподобным
240. В каком ряду указано растительное масло твердой консистенции?
- ✓ кокосовое
 - оливковое
 - подсолнечное
 - льняное
 - хлопковое
241. Какие жиры лучше усваиваются организмом человека?
- ✓ подсолнечное масло
 - бараний жир
 - свиной жир, бараний жир
 - говяжий, свиной
 - говяжий жир
242. Сколько процентов жира содержит мякоть маслин?
- ✓ до 55%

- до 60%
- до 70%
- до 45%
- до 65%

243. В каком ряду указано процессы получения растительных масел?

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

244. От каких веществ очищаются масла в процессе гидратации?

- ✓ фосфатиды
- токаферол
- красящие вещества
- свободные жирные кислоты
- триглицериды

245. Какие показатели качества растительных масел оцениваются физико-химическими способами?

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

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

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

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

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

248. На сколько групп делится растительные масла в зависимости от консистенции?

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

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

- ✓ лён
- соя
- кукуруза
- хлопок
- подсолнух

250. Укажите физико-химические показатели животных жиров.
- √ плотность, коэффициент преломления, температуры застывания и плавления, кислотное число, число омыления
 - плотность, коэффициент преломления, температуры застывания и плавления, запах, вкус
 - плотность, коэффициент преломления, температуры застывания и плавления, прозрачность, число омыления
 - плотность, температура плавления, кислотное число, число омыления
 - плотность, коэффициент преломления, температуры застывания и плавления
251. Какой показатель качества растительных жиров определяется с помощью йодного раствора?
- √ цветность
 - удельный вес
 - перекисное число
 - число омыления
 - плотность
252. Какой показатель качества растительных жиров определяется визуальным колориметром?
- йодное число
 - плотность
 - удельный вес
 - перекисное число
 - √ цветность
253. При какой температуре определяются органолептические показатели растительных жиров?
- √ 20 град. Цельсия
 - 30 град. Цельсия
 - 60 град. Цельсия
 - 50 град. Цельсия
 - 10 град. Цельсия
254. При какой температуре определяются физико-химические показатели растительных жиров?
- √ 20 град. Цельсия
 - 30 град. Цельсия
 - 60 град. Цельсия
 - 50 град. Цельсия
 - 10 град. Цельсия
255. С помощью какого раствора определяется цветность растительных масел?
- √ с помощью йодного раствора
 - с помощью раствора KCl
 - с помощью раствора азотной кислоты
 - с помощью раствора серной кислоты
 - с помощью раствора NaCl
256. В каком варианте ответов указан прибор, определяющий цветность растительных масел?
- √ цветомер
 - пикнометр
 - денциметр
 - хронометр
 - рефрактометр
257. Каким прибором определяется цветность растительных масел?
- √ визуальным колориметром

- пикнометром
- денциметром
- хронометром
- рефрактометром

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

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

259. Какой прибор используется для определения плотности масел?

- ✓ пикнометр
- спиртометр
- аэрометр
- лактоденсиметр
- рефрактометр

260. Какой показатель качества жиров и молочных продуктов определяется балльной системой?

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

261. Какие показатели качества растительных масел оцениваются органолептическими методами?

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

262. На какие группы делятся растительные масла по консистенции?

- ✓ жидкие, твердые масла
- полувывсыхающие твердые масла
- жидкие высыхающие масла
- невысыхающие твердые масла
- соленые смешанные масла

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

- льна
- конопля
- косторки
- тунга
- ✓ сои

264. Какой показатель масел определяется пикнометром?

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

265. В каком ряду указано йодное число масел?

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

266. Какой показатель масел определяется рефрактометром?

- √ коэффициент преломления
- йодное число
- число Рейхерта-Мейссела
- число омыления
- кислотность

267. В каком ряду правильно указаны все жирорастворимые витамины?

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

268. При какой температуре определяют вкус масел?

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

269. В каком ряду правильно указана кислотность творожных изделий?

- √ 19- 20 град. Тернера
- 17- 18 град. Тернера
- 14- 15 град. Тернера
- 18- 19 град. Тернера
- 16- 17 град. Тернера

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

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

271. В каком ряду правильно указано содержание воды в сюзьме (%)?

- √ 0.7
- 0.65
- 0.6
- 0.75
- 0.72

272. Какие показатели качества молока определяются органолептическим методом?

- число омыления, перекисное число и консистенция

- плотность, общая кислотность, коэффициент преломления, прозрачность
- йодное число, температура плавления и замерзания
- консистенция, прозрачность, общая кислотность, запах
- ✓ запах, вкус, цвет, прозрачность, консистенция

273. В молоке какого животного содержится наибольшее количество сахара?

- в козьем
- ✓ в кобыльем
- в коровьем
- в буйволином
- в верблюжьем

274. Что такое гомогенизация молока?

- ✓ размельчение и равномерное распределение по поверхности жировых капель молока
- сбор в одно место молочного жира
- сбор молочного жира
- топление молочного жира при высокой температуре
- замораживание молочного жира

275. Молоко какого животного используется в производстве сыра “Мотал”?

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

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

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

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

- 2
- 6
- ✓ 3
- 5
- 4

278. Сколько компонентов содержится в молоке?

- 50
- 90
- ✓ 120
- 100
- 70

279. Что такое нормализованное молоко?

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

- это продукт, который изготовлен из натурального молока с добавлением сухого молока и антиоксидантов

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

- 310
- ✓ 289
- 350
- 250
- 330

281. Как называется запах, возникающий во время брожения?

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

282. Что довольно часто является объектом фальсификации молочных консервов?

- масса
- ✓ маркировка
- упаковка
- вес
- объем

283. Что такое сертификат в области экспертизы молочных консервов?

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

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

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

285. Какое брожение играет важную роль при созревании сыров?

- ✓ пропионовокислое
- уксуснокислое
- маслянокислое
- молочнокислое
- спиртовое

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

- 0.47
- 0.49
- 0.48
- ✓ 0.44
- 0.5

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

- 0.4
- 0.35
- √ 0.3
- 0.2
- 0.25

288. В каком ряду правильно указана жирность сызъмы по стандарту %?

- 0.13
- 0.2
- 0.18
- √ 0.15
- 0.12

289. Какое молоко используется в производстве творога?

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

290. Укажите основное сырье для производства сметаны.

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

291. Сколько процентов жира содержится в сметане?

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

292. Укажите влажность и кислотность Крестьянского творога.

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

293. В каком ряду правильно указаны органолептические показатели качества кисломолочных продуктов?

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

294. В каком ряду правильно указаны органолептические показатели качества сметаны?

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

- упаковка, внешний вид, цвет, кислотность

295. Опасные кисломолочные продукты подлежат к

- обработке
- маркировке
- ✓ уничтожению
- реализацию
- переработке

296. Укажите причины нежелательных запахов творога и творожных изделий.

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

297. Какой процент жира должны содержать полужирные творожные изделия?

- ✓ 0.08
- 0.1
- 0.07
- 0.09
- 0.06

298. Какой процент жира должны содержать творожные изделия повышенной жирности?

- 15- 18%
- 23- 27%
- ✓ 20- 26%
- 15- 20%
- 25- 30%

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

- 63 град. Цельсия
- 75 град. Цельсия
- 70 град. Цельсия
- ✓ 80 град. Цельсия
- 78 град. Цельсия

300. В результате чего возникает кислый вкус творога?

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

301. Укажите продолжительность пастеризации молока для получения обыкновенной простокваши.

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

302. Какой из нижеуказанных показателей не относится органолептическим показателям качества сметаны?

- √ кислотность
- запах
- вкус
- консистенция
- цвет

303. В каком ряду правильно указана кислотность сметаны жирности 10%?

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

304. При какой температуре пастеризуют молоко для получения обыкновенной простокваши?

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

305. Укажите продолжительность пастеризация сливок.

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

306. При какой температуре проводится пастеризация сливок?

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

307. С какого органолептического показателя начинается идентификация творога и творожных изделий?

- консистенции
- запаха
- √ внешнего вида
- прозрачности
- вкуса

308. Какое брожение является причиной порчи молока?

- √ молочнокислое
- уксуснокислое
- маслянокислое
- спиртовое
- пропионовокислое

309. Каким прибором определяется плотность молока?

- √ лактоденсиметром
- влагомером
- спиртометром
- жиροмером

- рефрактометром

310. В каком ряду указана кислотность восстановленного молока?

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

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

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

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

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

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

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

314. Как называют молоко, в котором был изменен химический состав?

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

315. Какое молоко называют восстановленным?

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

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

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

317. Под действием какого вещества свертывается молоко?
- ✓ сычужный фермент
 - сода
 - фенолфталеин
 - метилоранж
 - йод
318. Какие бактерии окисляющие молочную кислоту используются в производстве кобыльего молока?
- ✓ болгарские палочки и дрожжевые грибы
 - ацидофильные палочки и дрожжевые грибы
 - термофильные и болгарские палочки
 - ацидофильные и термофильные палочки
 - мезофильные и термофильные палочки
319. Какие бактерии окисляющие молочную кислоту используются в производстве йогурта?
- ✓ стрептококки, термофильные и болгарские палочки
 - ацидофильные и лактобацильные палочки
 - термофильные палочки и дрожжевые грибы
 - лактобацильные и мезофильные палочки
 - мезофильные палочки и дрожжевые грибы
320. Какой дефект консистенции вызывается накоплением маститных стрептококков при воспалении вымени, а также кишечными и некоторыми молочнокислыми бактериями?
- ✓ творожистый
 - синий цвет
 - слизистый
 - прогоркание
 - ярко желтый цвет
321. Какой дефект появляется с увеличением количества аэробных и молочнокислых бактерий в неостывшем молоке хранящимся в закрытом сосуде?
- ✓ распад
 - чесночно-луковый запах
 - запах лекарства
 - слизистый
 - горький вкус
322. В чем измеряется кислотность молока?
- ✓ в градусах Тернера
 - в процентах
 - в граммах
 - в килокалориях
 - в градусах Цельсия
323. Какое вещество в составе молочного жира регулирует в организме обмен солей кальция и фосфорных кислот?
- ✓ холестерин
 - минеральные вещества
 - органические кислоты
 - молочный сахар
 - фосфатиды
324. Какое вещество в составе молока предотвращает рахит?

- холестерин
- ✓ эргостерин
- лецитин
- кефалины
- стигмостерин

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

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

326. Какой из нижеуказанных макроэлементов содержится в молоке меньше всего?

- ✓ Na
- K
- Ca
- Mg
- P

327. Какой витамин содержится в коровьем молоке больше всего?

- ✓ провитамин А
- витамин PP
- витамин B
- витамин E
- витамин D

328. Какой из нижеперечисленных витаминов содержится в молоке меньше всего?

- ✓ витамин D
- витамин PP
- витамин B
- витамин E
- витамин A

329. Какой витамин преобладает в молоке?

- ✓ витамин B
- витамин D
- витамин E
- витамин PP
- витамин A

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

- ✓ биохимические процессы
- патологические процессы
- генетические процессы
- физические процессы
- физиологические процессы

331. Какой показатель молока и молочных продуктов определяется с помощью центрифуги?

- ✓ жирность
- влажность
- кислотность
- сухое вещество

- зольность

332. В каком нижеуказанном продукте содержится лактоза как основной углевод?

- ✓ в молоке
- в варенье
- в конфете
- в шоколаде
- в мёде

333. С помощью какого прибора определяется жирность молока?

- ✓ центрифуга
- пикнометр
- поляриметр
- сахариметр
- рефрактометр

334. Какой углевод содержится в молоке?

- ✓ лактоза
- фруктоза
- мальтоза
- галактоза
- сахароза

335. Какова продолжительность хранения охлажденного молока?

- ✓ 24 ч
- 36 ч
- 64 ч
- 48 ч
- 72 ч

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

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

337. Что такое казеин?

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

338. В каком ряду указаны физико-химические показатели качества молока?

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

339. В каком ряду правильно указана продолжительность кратковременной пастеризации молока?

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

340. В каком ряду правильно указана продолжительность длительной пастеризации молока?

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

341. Укажите температуру мгновенной пастеризации молока.

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

342. При какой температуре проводится стерелизация молока?

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

343. Какой период обладает бактерицидной способностью молоко?

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

344. Укажите температуру кипения молока.

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

345. В каком ряду правильно указана кислотность свежего молока?

- √ 16-18 град. Тернера
- 22- 24 град. Тернера
- 25- 27 град. Тернера
- 20- 22 град. Тернера
- 19- 21 град. Тернера

346. Сколько процентов воды в среднем содержит молоко?

- √ 0.875
- 0.92
- 0.699
- 0.738

- 0.778

347. Укажите температуру плавления молочного жира.

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

348. Какой вариант указывает на кратковременную пастеризацию молока?

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

349. Какой вариант указывает на долговременную пастеризацию молока?

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

350. Слизистая поверхность, рыхлый наружный слой – это дефект, какого сыра?

- полутвердые сыры
- плавленые сыры
- твердые сыры
- √ рассольные сыры
- мягкие сыры

351. Через сколько дней после созревания могут реализоваться сыры, выработанные из сырого молока?

- √ 60
- 20
- 50
- 30
- 40

352. Через сколько дней после созревания могут реализоваться сыры, выработанные из пастеризованного молока?

- 70
- 40
- √ 20
- 60
- 80

353. На сколько классов подразделяются сыры по технологии производства?

- √ 3
- 5
- 1
- 2
- 4

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

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

355. Каким сырам свойствен привкус копчености?

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

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

- Рокфор
- сулугуни
- ✓ кисломолочный
- плавленный
- голландский

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

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

358. Сколько процентов соли содержит сыр Брынза?

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

359. Что является причиной пузырчатой консистенции сыра?

- ✓ неправильная обработка и блокировка частицы сыра
- использование молока коровы заболевшей маститом
- высокая кислотность сыра
- высокая жирность молока
- использование молока с высокой кислотностью

360. Что является причиной мягкой,размазывающейся консистенции сыра?

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

361. Что является причиной творожного вкуса и неприятного запаха сыра?

- ✓ использование молока с высокой кислотностью
- кормление животных кормом, придающим молоку вяжущий привкус
- производство смеси солей магния и сульфатов для посола сыра

- невыполнение стадии соления
- выращивание и хранение сыра при высокой температуре

362. Что является причиной горького, щелочного вкуса сыра?

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

363. Какими витаминами богаты мясо птицы?

- Д
- А
- К
- Е
- ✓ группы В

364. Какой органолептический показатель при определении свежести мяса (тушек птиц) не оценивается?

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

365. Какой вариант не относится к органолептическим свойствам мяса?

- запах
- ✓ морфология
- нежность
- вкус
- цвет

366. На сколько групп подразделяются тушки птиц по степени свежести?

- 6
- ✓ 3
- 4
- 2
- 5

367. На сколько видов подразделяют тушки птиц по термическому состоянию?

- ✓ 3
- 5
- 2
- 4
- 6

368. На сколько видов подразделяют тушки птицы по способу обработки?

- 4
- ✓ 3
- 5
- 2
- 6

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

- 3
- 6
- 5
- ✓ 4
- 2

370. На сколько категорий подразделяют свинину?

- 6
- 3
- 2
- ✓ 5
- 4

371. В результате каких процессов мясо подвергается порче?

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

372. Укажите маркировку цыплят, потрошенных, тощих:

- ЦБЕЕТ
- ЦЕТ
- ЦРТ
- ЦБЕТ
- ✓ ЦЕЕТ

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

- ГМ1
- ИР1
- КЕЕ1
- ✓ КР1
- КЕ1

374. Укажите маркировку мороженых кур, полупотрошенных 2-ой категории упитанности:

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

375. Какие показатели определяют при экспертизе безопасности мяса птицы?

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

376. Какие показатели качества мяса птицы определяют бактериологическим методом?

- ✓ количество остатков ткани, количество кокков и палочковидных микробов в поле зрения микроскопа
- в бензине реакция пероксидазы, состояние жира, состояние клюва
- остатки ткани в поле зрения микроскопа, состояние клюва

- запах бульона, прозрачность, вкус
- консистенция мышечной ткани, кислотное и перекисное число жира

377. Какие показатели мяса птицы определяют физико-химическим методом?

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

378. Какая часть тушек кур содержит больше съедобных тканей?

- спинно- лопаточная
- грудная
- ✓ ножная
- шея
- крылья

379. Перечислите изменения, происходящие в туше животного после его убоя?

- порча
- созревание
- посмертное окоченение и порча
- посмертное окоченение
- ✓ посмертное окоченение, созревание и порча

380. Какими веществами представлены главным образом углеводы в мясе?

- ✓ гликогеном
- крахмалом
- целлюлозой
- клетчаткой
- полуцеллюлозой

381. Какие белки в мясе являются неполноценными?

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

382. Какие по форме различают кости у убойного скота?

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

383. Какова температура парного мяса?

- ✓ 33- 38 0С
- 22- 24 0С
- 15- 18 0С
- 27- 29 0С
- 26- 28

384. Какая ткань мяса имеет пищевую ценность?

- ✓ мышечная
- костная
- нервная
- соединительная
- эпителиальная

385. Что такое живая масса скота?

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

386. Какой фактор не влияет на мясную продуктивность скота?

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

387. Какими показателями оценивают качество мяса?

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

388. Что такое выход мяса и в какой единице его выражают?

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

389. Каким штампом маркируют тушки птицы с дефектами?

- ✓ «П»
- «Т»
- «Е»
- «Р»
- «У»

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

- ✓ овальной
- прямоугольный
- ромбовидной
- квадратной
- круглой

391. Каким методом определяют свежесть мяса птицы?

- ✓ органолептическим
- цитологическим
- гистологическим

- микроскопическим
- химическим

392. При какой относительной влажности хранят мороженое мясо?

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

393. Чем отличается мясо птицы от мяса скота?

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

394. Укажите признак, относящийся к несвежему мясу.

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

395. Какой из нижеуказанных признаков относится к мясу сомнительной свежести?

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

396. Укажите признак, который относится к свежесушеному мясу.

- ✓ на поверхности корочка подсыхания бледно-розового или бледно-красного цвета
- жир серовато- матового оттенка
- жир мягкий, слегка мекнет к пальцам
- сильно подсыхающая поверхность туши
- поверхность туши местами увлажнена, слегка липкая

397. Укажите углевод главным образом содержащийся в мясе.

- ✓ гликоген
- фруктоза
- крахмал
- арабиноза
- целлюлоза

398. К какому заболеванию приводит избыток холестерина?

- цинга
- не свертывание крови
- зоб
- бери- бери
- ✓ атеросклероз и гипертония

399. Кости убойных животных подразделяются на части:

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

400. Подкожная жировая ткань, какого животного называется шпигом?

- ✓ свиней
- коров
- оленей
- буйволов
- коз

401. Какую категорию свинины маркируют овальным клеймом?

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

402. Какую категорию мяса маркируют квадратным клеймом?

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

403. Какую категорию мяса маркируют круглым клеймом?

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

404. Какова температура мороженого мяса в толще мышц?

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

405. Какова температура подмороженного мяса?

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

406. Какова температура переохлажденного мяса?

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

- от 0 до 2 градусов по Цельсию
- от 3 до 7 градусов по Цельсию

407. Какова температура в толще мышц в охлажденном мясе?

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

408. Какова температура в толще мышц в остывшем мясе?

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

409. Каким транспортом не доставляют животных?

- ✓ самолетом
- водным
- железнодорожным
- автомобильным
- вагоном

410. Где проводят убой скота и разделку туш?

- ✓ на бойнях, хладобойнях, мясокомбинатах
- хладобойнях, предубойном золоне, мясокомбинатах
- скотобаза, хладобойнях, мясокомбинатах
- хладобойнях, предубойном золоне, скотобаза
- на бойнях, мясокомбинатах, холодильниках

411. При какой температуре производят холодное копчение?

- ✓ 20-30 град. Цельсия
- 15- 18 град. Цельсия
- 10- 18 град. Цельсия
- 8-10 град. Цельсия
- 10-15 град. Цельсия

412. Какой вариант не относится к субпродуктам?

- язык
- желудок
- ✓ туша
- почка
- селезёнка

413. Сколько процентов от массы мясорастительных консервов могут составлять растительные продукты?

- 60
- 40
- ✓ 80
- 30
- 50

414. На сколько групп делятся мясные консервы по составу?

- 5
- 2
- 6
- 4
- ✓ 3

415. На сколько групп делятся мясные консервы по назначению?

- 4
- 6
- ✓ 3
- 5
- 2

416. Что такое бомбаж?

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

417. Какие консервы не относятся к фаршевым?

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

418. Укажите процесс не входящий в схему производствапельменей?

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

419. Какие из ниже перечисленных не относятся к натуральным полуфабрикатам?

- ✓ пельмени
- порционные панированные
- мелкокусковые
- порционные
- крупнокусковые

420. На какие группы не делятся мясные полуфабрикаты?

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

421. Какой полуфабрикат не относится к полуфабрикатам в тесте?

- хинкалы
- манты
- палочки мясные

- пельмени
- ✓ ромштекс

422. Какой дефект не относится к дефекту мясных консервов?

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

423. Какая из операций не входит в технологический процесс мясных консервов?

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

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

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

425. Какой процесс лишний при производстве мясных копченостей?

- ✓ обвалка
- варка
- сушка
- копчение
- посол

426. При какой температуре копчения происходит обжарка?

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

427. При какой температуре производят горячее копчение?

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

428. Наиболее широкий ассортимент копченостей представлен из....

- козлянины
- мяса лошадей
- ✓ свинины
- говядины
- баранины

429. Каким способом упаковывают фасованное мясо?

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

430. Какой субпродукт относится к II категории?

- ✓ ноги
- сердце
- мозги
- язык
- почки

431. Какой субпродукт относится к I категории?

- ✓ язык
- губы
- ноги
- легкое
- селезенка

432. Какие субпродукты относятся к наиболее ценным в пищевом отношении?

- ✓ печень
- желудки
- ноги
- уши
- селезенка

433. Какие субпродукты относятся к малоценным?

- ✓ уши
- печень
- язык
- сердце
- почка

434. Какой вариант относится к техническим дефектам яиц?

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

435. Какова масса куриных яиц?

- 150- 200
- 75-100
- ✓ 40-55
- 100-120
- 120-150

436. Какой дефект вызывается развитием в яйце бактерий или плесени?

- кровяное кольцо
- ✓ тумак
- большое пятно

- красюк
- присушка

437. Укажите состояние желтка для столовых яиц.

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

438. Что можно определить по размеру воздушной камеры?

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

439. Каково среднее количество пор в скорлупе куриного яйца?

- 4500.0
- 1050.0
- 6500.0
- ✓ 7500.0
- 5500.0

440. Из каких слоев состоит (желточная) оболочка желтка?

- наружного и среднего
- градиноквого, коллагенового
- ✓ коллагенового, муцинового
- градиноквого, наружного
- градиноквого, муцинового

441. Каковы средние поперечные и продольные диаметры желтка?

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

442. Каково отношение поперечного и продольного диаметров в среднем у яйца?

- 1.0
- 2.5
- 0.35
- 1.5
- ✓ 0.74

443. При какой температуре определяют органолептические показатели замороженных яичных продуктов?

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

444. Какие процессы происходят в курином яйце при хранении?

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

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

- пастеризация
- замораживание
- ✓ стерилизация
- фильтрация
- сортировка яиц

446. Что такое меланж?

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

447. Какой дефект не относится к пищевым неполноценным яйцам?

- присушка
- запамистость
- ✓ тек
- бой
- выливка

448. Каковы особенности внешнего вида диетических яиц?

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

449. От чего зависит категория столового яйца?

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

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

- пуркой
- рефрактометром
- колейдоскопом
- ✓ овоскопом
- фаринатом

451. Какие яйца называется холодильниковыми?

- яйца, которые хранились в промышленных холодильниках не более 100 суток при температуре -8 / -4 град. Цельсия
- ✓ яйца, которые хранились в промышленных холодильниках не более 90 суток при температуре -2 / 0 град. Цельсия
- яйца, которые хранились в промышленных холодильниках не более 120 суток при температуре -10 / -5 град. Цельсия

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

452. Какие яйца называются столовыми?

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

453. Какое яйцо называется диетическим?

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

454. Яйцо какой птицы имеет наибольшую энергетическую ценность?

- куриное
- ✓ утиное
- перепелиное
- индюшиное
- гусиное

455. Яйцо какой птицы содержит наибольшее количество белка?

- утиное
- ✓ гусиное
- куриное
- перепелиное
- индюшиное

456. Какие белки яичного белка являются неполноценными?

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

457. Какие белки не являются полноценными белками яичного белка?

- ✓ овомуцин
- овальбумин
- лизоцим
- овоглобулин
- овотрансферрин

458. Какова энергетическая ценность 100 г куриных яиц?

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

459. Какую форму имеет стандартное яйцо?

- продолговатую
- коническую
- √ эллипса
- овала
- сферы

460. Какие из ниже перечисленных не относятся к морфологическим признакам яиц?

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

461. Почему утиные и гусиные яйца не допускаются к реализации?

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

462. Какие показатели определяют при оценке органолептических показателей соленой рыбы?

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

463. Из какой рыбы получают черную икру?

- щука
- лососевые
- скумбрия
- √ осетровые
- сельдь

464. Какие показатели определяют при оценке качества органолептических показателей рыбных консервов?

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

465. Какая из нижеперечисленных является несъедобной частью рыбы?

- √ почки
- икра
- молоки
- мясо
- голова

466. Какая из нижеуказанных является съедобной частью рыбы?

- плавники
- пищеварительный тракт
- √ икра

- жабры
- сердце

467. Укажите количество методов посола рыбы.

- 5
- 2
- ✓ 3
- 6
- 4

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

- 6
- 4
- 5
- 2
- ✓ 3

469. На сколько группы подразделяются все рыбы по образу жизни?

- 5
- ✓ 4
- 3
- 6
- 2

470. На сколько групп делится рыба по размеру или массе?

- 4
- 2
- 5
- ✓ 3
- не делится

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

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

472. От какой рыбы получают красную икру?

- сельдь
- щука
- осетровые
- скумбрия
- ✓ лососевые

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

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

474. Укажите отличительные особенности рыбных пресервов от рыбных консервов.

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

475. В каком ряду правильно указаны рыбные продукты?

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

476. Какая рыба не относится к семейству сельдевых?

- сардина
- килька
- салака
- ✓ окунь
- тюлька

477. Какая рыба относится к карповым?

- ✓ сазан
- семга
- сиг
- белорыбица
- нерка

478. Сколько процентов жира содержит самая жирная рыба из всех лососевых?

- ✓ свыше 20%
- свыше 5%
- свыше 40%
- свыше 10%
- свыше 15%

479. Какие водные бассейны в Азербайджане имеют большое значение в рыболовстве?

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

480. В каких водах осетровые не живут?

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

481. Какой из ниже указанных не относится к плавникам рыбы?

- грудной
- хвостовой
- спинной

- ✓ головной
- брюшной

482. Основным органом движения рыбы являются:

- ✓ хвост
- спинные плавники
- голова
- брюшные плавники
- грудные плавники

483. Какая рыба относится к проходным?

- лещ
- ✓ осетр
- судак
- толстолобик
- сазан

484. Какая рыба относится к полупроходным?

- ✓ лещ
- осетр
- судак
- налим
- форель

485. Какая рыба не относится к пресноводной?

- ✓ сам
- стерлядь
- форель
- щука
- налим

486. Какой витамин больше всего содержится в икре?

- ✓ D
- P
- U
- H
- C

487. Укажите цвет лососевой икры.

- желтый
- розовый
- ✓ красный
- черный
- фиолетовый

488. Укажите цвет осетровой икры.

- желтый
- розовый
- ✓ черный
- красный
- фиолетовый

489. Каковы сроки хранения охлажденной рыбы?

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

490. Укажите все существующие способы охлаждения рыбы.

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

491. Какая температура у охлажденной рыбы?

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

492. В зависимости от качественного состояния на сколько групп подразделяются живая рыба ?

- 5
- 6
- ✓ 3
- 2
- 4

493. Какая часть рыбы по пищевой ценности наиболее ценна?

- приголовок
- хвостовой плавник
- голова
- ✓ тело
- нарост

494. Каким органом у рыб служит боковая линия?

- ✓ осязания
- обоняния
- зрения
- слуха
- движения

495. Чем главным образом отличается мяса рыбы от мяса домашних животных?

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

496. Соединения какого макроэлемента имеет наибольшее значение в составе рыбы?

- серы
- магния
- ✓ фосфора

- хлора
- железа

497. Углеводы в составе рыбы представлены главным образом мышечным крахмалом -

- целлюлозой
- ксилозой
- арабинозой
- маннозой
- ✓ гликогеном

498. Какой микроэлемент отсутствует в пресноводной рыбе?

- ✓ йод
- цинк
- железо
- хлор
- магния

499. Какие вещества придают сладкий вкус мясу рыбы?

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

500. Сколько процентов жира содержит печень трески?

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