

1. Какой сахар преобладает по степени сахаристости?

- ✓ сахароза
- мальтоза
- глюкоза
- лактоза
- фруктоза

2. Из чего состоят белки пищевых продуктов?

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

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

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

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

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

5. Белки пищевых продуктов состоят из

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

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

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

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

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

8. Под действием, каких ферментов происходит гидролиз белков до аминокислот?

- трансфераз
- лигаз
- ✓ протеаз
- липаз
- гидролаз

9. Что является причиной нежелательных запахов пищевых продуктов?

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

10. Какие из перечисленных свойств не относятся к свойствам белков?

- гидролиз
- набухание
- ✓ кристаллизация
- распад
- денатурация

11. В какую группу органических веществ входит целлюлоза?

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

12. Что из нижеперечисленного входит в состав неорганических веществ?

- ✓ вода
- сахар
- ферменты
- белки
- липиды

13. В чем растворяются витамины А, Е, D, К ?

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

14. Какой из нижеперечисленных витаминов растворяется в воде?

- ✓ С
- К
- А
- D
- Е

15. Сколько вида грибов являются съедобными?

- 25
- ✓ 40
- 20
- 30

- 50

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

- √ минус 18
- минус 25
- минус 16
- минус 20
- минус 14

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

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

18. Максимальная процентная влажность высушенных плодов?

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

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

- 80-90
- 75-80
- 65-70
- 70-75
- √ 90-95

20. Какой фрукт не содержит дубильные вещества ?

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

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

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

22. Какой из нижеуказанных обладает высокой калорийностью?

- свекла
- капуста
- √ орехоплодные
- картофель
- яблоко

23. Какой из углеводов преобладает в овощах и плодах?

- ✓ сахара
- целлюлоза
- крахмал
- гемицеллюлоза
- пектин

24. В каких плодах больше всего сахара?

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

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

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

26. Максимальная процентная влажность высушенной капусты?

- 5
- ✓ 14
- 11
- 10
- 12

27. Сколько методов сушки используется для плодов и овощей ?

- ✓ 2
- 5
- 3
- 1
- 4

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

- 2
- ✓ 4
- 5
- 6
- 3

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

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

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

- 26-27
- 27-28
- 24-25
- ✓ 28-29

- 20-25

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

- 50-60
- ✓ 63-98
- 90-100
- 60-70
- 60-80

32. При какой относительной влажности хранится томатный соус?

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

33. На сколько групп делятся консервированные закуски?

- 4
- 3
- ✓ 5
- 2
- 1

34. Какова длина буртов, в которых хранится морковь?

- 4-6 м
- 4-8 м
- 3-4 м
- 4-5 м
- ✓ 4-7 м

35. Какой должна быть влажность в анбаре, где хранится дыня?

- 80-85
- 70-75
- 60-65
- ✓ 75-80
- 65-70

36. При какой температуре хранится гранат?

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

37. При какой относительной влажности хранится хурма?

- 80
- 70
- 65
- ✓ 90
- 95

38. При какой относительной влажности хранится банан?

- 80
- 75
- 70
- √ 95
- 90

39. В каких овощах встречается физиологическое заболевание – точечный некроз ?

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

40. В каких плодах чаще всего встречается физиологическое заболевание – кофейная пятнистость?

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

41. Какой из этих плодов сортируется по размеру?

- алыча
- слива
- √ мандарин
- инжир
- фейхоа

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

- А
- √ С
- В2
- В1
- В3

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

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

44. Какой из этих плодов может созревать после сбора?

- гранат
- черешня
- √ оливка
- вишня
- яблока

45. Какой из этих плодов богат белком?

- миндаль
- фундук
- √ фисташка

- орех
- бук

46. Что из нижеперечисленных относится к торопические плоды?

- тут
- финник
- иннюба
- √ ананас
- гранат

47. На сколько групп подразделяется виноград в зависимости от назначение?

- 4
- √ 3
- 6
- 5
- 2

48. На сколько групп подразделяются ягоды?

- 2
- 4
- 1
- 5
- √ 3

49. На сколько групп подразделяются косточковые плоды?

- 6
- 4
- √ 7
- 3
- 5

50. На сколько частей делятся груши по сроку созревания?

- 5
- 1
- 4
- √ 3
- 2

51. Сколько процентов воды содержится в составе яблок?

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

52. На сколько групп делятся свежие плоды по структуре, по биологическим особенностям?

- 6
- √ 5
- 4
- 3
- 7

53. После скольких дней собирают зеленую тыкву ?

- √ 7-10
- 3-7
- 5-6
- 10-13
- 4-5

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

- 1
- 5
- 4
- 2
- √ 3

55. На сколько групп делятся баклажаны по сроку созревания?

- 5
- 2
- 4
- √ 3
- 1

56. На сколько групп делятся огурцы в зависимости от размера?

- 4
- 7
- √ 3
- 8
- 6

57. Укажите количество видов десертных овощей?

- 4
- 2
- √ 3
- 5
- 1

58. Укажите количество видов пряных овощей?

- 4
- 6
- √ 13
- 3
- 5

59. На сколько групп делятся картофель в зависимости от срока созревания?

- √ 5
- 4
- 1
- 2
- 3

60. На сколько подгрупп делятся вегетативные овощи?

- √ 7
- 3
- 4

- 2
- 6

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

- 5
- ✓ 3
- 4
- 1
- 2

62. На сколько частей делятся картофель по количеству крахмала в составе?

- ✓ 3
- 4
- 2
- 5
- 1

63. В каких из этих овощей есть эфирные масла?

- ✓ в тархуне
- в щавеле
- в молодых листьях свеклы
- в шпинате
- в салат-латуке

64. На сколько подгрупп делятся десертные овощи?

- 4
- 5
- 2
- ✓ 3
- 6

65. На сколько видов делится чеснок по степени созреванию?

- 5
- 3
- 1
- 4
- ✓ 2

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

- 5
- ✓ 3
- 6
- 2
- 4

67. К какой подгруппе овощей относится свекла ?

- ✓ корнеплоды
- клубнеплоды
- томатные
- бахчевые
- шпинатные

68. Какое из нижеперечисленных относится к корнеплодным?

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

69. Какой из этих овощей не является корнеплодом?

- репа
- редис
- ✓ топинамбура
- свекла
- морковь

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

- ✓ 2
- 4
- 5
- 1
- 3

71. В каком ряду указана насыщенная жирная кислота?

- ✓ миристиновая
- олеиновая
- линолевая
- линоленовая
- эруковая

72. Какова масса картофеля расположенной на 1 куб.м?

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

73. Какова масса яблок расположенных на 1 куб.м?

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

74. Какова масса моркови расположенной на 1 куб.м?

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

75. Сколько процентов соли содержится в маринованных грибах?

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

- 2,5-3,0
- √ 4,5-5,0

76. Максимальная процентная влажность высушенных овощей?

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

77. В каких овощах преобладают белковые вещества по количеству?

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

78. В каком из овощей больше всего сахарозы?

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

79. В каком из овощей больше всего крахмала?

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

80. При какой температуре хранится фейхоа?

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

81. При какой температуре хранится арбуз?

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

82. Какой из этих овощей может храниться в простом анбаре?

- баклажан
- огурец
- √ картофель
- помидоры
- фасоль

83. Какая из болезней встречающихся у овощей и растений является фитипотогенной?

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

84. Какой овощ подвергается болезни – черная плесень?

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

85. Какой овощ подвергается сухому гниению?

- ✓ картофель
- капуста
- репа
- свекла
- морковь

86. Родина ананаса:

- ✓ Южная Америка
- Греция
- Турция
- Африка
- Афганистан

87. Какой из нижеперечисленных относится к зимним яблокам?

- ✓ Желтый синаб
- Розовый валив
- Папировка
- Мэльба
- Первый из Самарканда

88. Какой глюкозид придает баклажану горький вкус?

- ✓ соланин
- апиин
- капсаицин
- синигрин
- гисперидин

89. Какой глюкозид существует в составе незрелого помидора?

- капсаицин
- амигдалин
- гисперидин
- синигрин
- ✓ соланин

90. Какой из указанных относится к томатным овощам?

- ✓ баклажан

- огурец
- свекла
- редис
- репа

91. Родина арбуза:

- √ Африка
- Россия
- Азербайджан
- Азия
- Америка

92. Какой из этих глюкозидов придает горечь петрушке?

- ваксинин
- капсаицин
- √ апиин
- гисперидин
- соланин

93. Какое красящее вещество придает желтый цвет моркови?

- √ каротин
- сианидин
- энин
- энидин
- бетаин

94. Какой вид капусты богат витамином "С"?

- √ брюссельская
- кольраби
- савойская
- краснокочанная
- белокочанная

95. Родина картофеля:

- Австралия
- Новая Зеландия
- Азия
- √ Южная Америка
- Европа

96. Что из нижеперечисленных не относится к процессу созревания вина?

- формирование вина
- √ стабилизация органолиптических и физикохимических показателей
- выдержка и непригодное состояние вина
- созревание вина
- доведение до полной готовности

97. 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

98. Максимальное количество дегустируемых вин за один день?

- √ 26-30
- 10-18
- 15-23
- 6-10
- 16-20

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

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

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

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

101. Сколько дней длится брожение пивного сусла?

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

102. На сколько групп подразделяются ликероводочные продукты?

- √ 12
- 8
- 15
- 9
- 10

103. Какой этиловый спирт используется в водочном, ликероводочном и винном производстве в зависимости от степени очистки?

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

104. Максимум сколько месяцев можно хранить ликеры?

- 6
- 4
- 12

- 10
- √ 8

105. Сколько балльной системой оценивают органолептические показатели ликероводочных продуктов?

- 50
- 30
- √ 10
- 100
- 25

106. Основное сырье виски:

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

107. Укажите верное количество этилового спирта в составе водки?

- 56
- 45
- 4
- 5
- √ 55

108. Каков срок хранения хлебного кваса в зависимости от сорта?

- √ 2 – 7 дней
- 2-3 дня
- 4-5 дней
- 4-8 дней
- 3-4 дня

109. Сколько балльной системой оценивается качество пива?

- 30
- 50
- √ 100
- 10
- 75

110. Сколько балльной системой оцениваются органолептические показатели безалкогольных напитков?

- 10
- 50
- 85
- 30
- √ 100

111. В пределах сколько процентов сахара содержится в безалкогольных напитках?

- √ 7-10
- 16
- 5-6

- 14-15
- 12-13

112. На сколько групп делятся минеральные воды по назначению?

- 4
- 6
- 5
- ✓ 3
- 2

113. На сколько групп делятся спиртные напитки по товаровой классификации?

- 2
- ✓ 4
- 3
- 8
- 6

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

- 300
- 150
- ✓ 400
- 100
- 200

115. На сколько групп делятся кофейные сорта?

- ✓ 3
- 5
- 6
- 4
- 2

116. На скольких континентах мира производится кофе?

- ✓ 3
- 5
- 4
- 2
- 1

117. На сколько групп делятся кофейные напитки в зависимости от рецептуры?

- 6
- 5
- ✓ 3
- 7
- 4

118. На сколько групп делится бархатистый чай?

- 5
- ✓ 4
- 3
- 6
- 2

119. В каком году был составлен трест “Азербайджан чай”?

- 1940
- 1950
- 1960
- ✓ 19307
- 1932

120. В каком году в Азербайджане начали выращивать чай?

- 1928
- 1890
- 1912
- ✓ 1896
- 1918

121. Сколько видов чая существует?

- 96
- 180
- 420
- ✓ 380
- 260

122. Сколько процентов эфирных масел в среднем имеется в чае?

- 0,014- 0,018
- 0, 011- 0,013
- 0, 015
- ✓ 0,06- 0,021%
- 0, 012

123. При какой относительной влажности происходит ферментация скрученных чайных листьев?

- 75-80
- 90-98
- 80-85
- ✓ 95-98
- 70- 75

124. Какой технологический процесс не используется в производстве черного бархатистого чая?

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

125. Каков гарантийный срок хранения взвешенного,герметичного голограмно упакованного чая?

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

126. При каких условиях нужно хранить чай?

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

- 10-15 градусов по С и 75% относительной влажности
- 15-18 градусов по С и 65% относительной влажности

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

- 25.0
- 50.0
- 5.0
- 100.0
- ✓ 10.0

128. Минимальное процентное количество кофеина в составе натурального кофе составляет

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

129. Максимальное количество примеси металла в 1 кг молотого кофе составляет

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

130. По каким показателям определяется типичность вина?

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

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

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

132. Какой из нижеперечисленных вин не относится к десертным?

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

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

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

- смешиваются различные винные материалы полученные из одного сорта винограда

134. Где впервые было произведено вино Малага?

- Португалия
- Италия
- ✓ Испания
- Венгрия
- Франция

135. Где впервые были произведены Токайские вина?

- ✓ Венгрия
- Италия
- Португалия
- Франция
- Испания

136. Сколько процентов спирта содержится в столовых сортах винограда?

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

137. Где впервые был произведен коньяк?

- Венгрия
- Италия
- ✓ Франция
- Португалия
- Испания

138. Чем отличается марочное вино от обычного?

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

139. Сколько процентов спирта содержится в шампанском вине?

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

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

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

141. Какой из нижеперечисленных сортов винограда относится к техническим?

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

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

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

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

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

144. Чем отличается производство настоек и наливок?

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

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

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

146. Какие вещества способствуют образованию пивной пены?

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

147. Сколько дней длится созревание темного пива?

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

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

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

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

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

150. Каков срок хранения пастеризованного пива?

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

151. Каков срок хранения пастеризованного хлебного кваса?

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

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

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

153. 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

154. Какова цель ректификации спирта?

- √ очистить этиловый спирт от осадков

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

155. Каков срок хранения пива с стабилизирующими добавками?

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

156. Сколько дней длится созревание светлого пива?

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

157. Основное сырье пива:

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

158. Какой из нижеперечисленных витаминов отсутствует в составе пива?

- ✓ К
- В6
- РР
- В2
- В1

159. В какой стране впервые было изготовлено пиво?

- ✓ Египет
- Италия
- Индия
- Китай
- Греция

160. При какой температуре хранят безалкогольные напитки?

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

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

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

162. Сколько процентов сахара содержится в шербете?

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

163. Сколько процентов сахара содержится в десертных напитках?

- √ 0.12
- 0.1
- 0.18
- 0.16
- 0.14

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

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

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

- 0.008
- 0.015
- √ 0.012
- 0.001
- 0.005

166. Каково процентное содержание воды в безалкогольных напитках?

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

167. Каково процентное содержание сахара в безалкогольных напитках?

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

168. 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%

169. Сколько процентов молотого корня цекария имеется в кофе с добавками?

- √ 0.2

- 0.1
- 0.15
- 0.25
- 0.05

170. На сколько уменьшается количество кофе при обжаривании?

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

171. На сколько увеличивается объем кофе при обжаривании?

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

172. Укажите время обжарки кофе?

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

173. Какое вещество образовывается при обжаривании кофе?

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

174. 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

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

- Камерун
- Либерия
- Харари
- Джима
- √ Мокко

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

- √ Плантейшен
- КостаРика
- Рио
- Сантос
- Моржинка

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

- √ Харари
- Малабар
- Суматра
- Паданг
- Мокко

178. По какому стандарту определяется качество кофе?

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

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

- √ 0.003
- 0.002
- 0.0025
- 0.0035
- 0.001

180. Минимальное процентное количесиво кофеина в составе натурального кофе?

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

181. Максимальное количество примеси метала в 1 кг молотого кофе?

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

182. Количество кофеина в растворимом кофе?

- √ 0.028
- 0.02
- 0.025
- 0.032
- 0.015

183. Каково максимальное количество металлических примесей в составе кофейных напитков?

- √ не более 5 мг/кг

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

184. Влажность растворимого кофе?

- ✓ 0.04
- 0.06
- 0.05
- 0.07
- 0.03

185. 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

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

- ✓ сахар
- зола
- экстрактные вещество
- кофеин
- влажность

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

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

188. Родина кофе?

- ✓ Эфиопия
- Индия
- Колумбия
- Гватемала
- Бразилия

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

- ✓ Бразилия
- Гватемала
- Никарагуа
- Индия
- Сальвадор

190. В скольких странах мира выращивают кофе?

- ✓ 70.0

- 40.0
- 50.0
- 60.0
- 30.0

191. Что вызывает помутнение чая после охлаждения?

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

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

- ✓ 0.018
- 0.016
- 0.012
- 0.028
- 0.014

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

- ✓ 0.08
- 0.06
- 0.07
- 0.09
- 0.05

194. Из сколько технологических процессов состоит производство желтого бархатистого чая?

- ✓ 6.0
- 4.0
- 7.0
- 5.0
- 3.0

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

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

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

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

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

- ✓ High
- Medium
- Low Medium
- Common

- Good Medium

198. Родина чая:

- ✓ Китай
- ШриЛанка
- Азербайджан
- Грузия
- Индия

199. Сколько месяцев длится сбор чайных листьев в Азербайджане?

- ✓ 6.0
- 4.0
- 8.0
- 10.0
- 2.0

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

- 2.0
- 5.0
- 6.0
- ✓ 3.0
- 4.0

201. При какой температуре сушат скрученные чайные листья на первой стадии?

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

202. Какой чай используется в производстве одноразового чая?

- ✓ Fanings Dust
- Broken Pekoe
- Pekoe Dust
- Broken Pekoe Souchong
- Pekoe

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

- ✓ зола
- танин
- кофеин
- экстрактивное вещество
- влажность

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

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

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

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

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

- ✓ октябрь
- июль
- август
- сентябрь
- июнь

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

- ✓ май
- июль
- август
- сентябрь
- июнь

208. В каком районе Азербайджана больше всего выращивается чай?

- ✓ Лянкорань
- Ярдымлы
- Астара
- Закагала
- Масаллы

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

- ✓ 2.0
- 4.0
- 3.0
- 6.0
- 5.0

210. Какую из нижеперечисленных специй получают из коры растений?

- 4.0
- ✓ 7.0
- 5.0
- 3
- 6.0

211. Какую из нижеперечисленных специй получают из семян растений?

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

212. Какую из нижеперечисленных специй получают из корня растений?

- ✓ имбирь
- сельдерей
- ваниль
- петрушка

- корица

213. При какой температуре и относительной влажности хранят специи?

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

214. Укажите верное количество видов горчицы ?

- ✓ 3
- 4
- 5
- 2
- 6

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

- ✓ 4
- 5
- 3
- 2
- 6

216. На сколько групп делят специи по товароведной классификации ?

- 4
- 5
- ✓ 6
- 3
- 2

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

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

218. В какой области Азербайджана добывается каменная соль?

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

219. Родина душистого перца:

- ✓ Южная Америка, Индия, Венесуэла

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

220. Какова процентная влажность и зольность зерен кориандра?

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

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

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

222. Какова процентная влажность и зольность лаврового листа?

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

223. Какую из нижеперечисленных специй получают из плодов растений?

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

224. Какую из нижеперечисленных специй получают из кожуры растений?

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

225. Какой гликозид придает горькость горчице?

- кросин
- кросетин
- пиперин
- ✓ синигрин
- капсаитсин

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

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

- из ванильных альдегидов

227. Родина мускатного ореха:

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

228. Сколько процентов эфирных масел содержится в гвоздике?

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

229. Сколько процентов эфирных масел содержится в имбире?

- 0.012
- ✓ 0.014
- 0.005
- 0.008
- 0.009

230. Какое количество эфирных масел содержится в анисе?

- ✓ 4-6%
- 2-3%
- 3-4%
- 1-2%
- 5-07%

231. К какой группе красителей относятся красители шафрана?

- ✓ каротиноиды
- хлорофилл
- тартразин
- флавоноиды
- антоцианы

232. Родина шафрана:

- Индия
- Абшеронский полуостров Азербайджана
- ✓ Малая Азия
- Франция
- Испания

233. Родина лаврового листа:

- Грузия
- Индия
- Бразилия
- Азербайджан
- ✓ Малая Азия

234. Какой горький компонент имеется в красном перце?

- ✓ капсаисин
- эугенол
- пиперидин
- пиперин
- аллильное эфирное масло

235. Какие специи получают из листьев растений?

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

236. Какие из нижеперечисленных специй получают из цветка растений?

- калурия
- анис
- орегана
- ✓ гвоздика
- кишнец

237. При какой температуре хранятся жирные творожные изделия?

- 10 град. Цельсия
- 4 град. Цельсия
- ✓ 8 град. Цельсия
- 6 град. Цельсия
- 5 град. Цельсия

238. В каком ряду правильно указана кислотность творожных изделий?

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

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

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

240. При какой температуре замораживают обезжиренные творожные изделия?

- ✓ минус 18 град. Цельсия
- минус 15 град. Цельсия
- минус 20 град. Цельсия
- минус 14 град. Цельсия
- минус 16 град. Цельсия

241. При какой температуре замораживают жирные творожные изделия?

- минус 20 град. Цельсия
- ✓ минус 12 град. Цельсия
- минус 15 град. Цельсия
- минус 18 град. Цельсия

- минус 14 град. Цельсия

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

- катык
- йогурт
- ряжанка
- простокваша
- ✓ сюзма

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

- 0.65
- ✓ 0.7
- 0.75
- 0.6
- 0.72

244. Какой жирности должно быть молоко, предназначенное для производства сюзьмы?

- 0.032
- 0.038
- 0.045
- 0.035
- ✓ 0.036

245. Для какой молочной продукции применяется уничтожение?

- ✓ опасной
- потенциально опасной
- отбракованной
- условно пригодной
- стандартной

246. Действием какого фермента определяют пастеризованность молока?

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

247. Какие показатели качества молока определяются органолептическим методом?

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

248. В молоке какого животного содержится наибольшее количество сахара?

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

249. Какова средняя жирность коровьего молока ?

- 0.065
- 0.045
- √ 0.035
- 0.025
- 0.055

250. Сколько времени может храниться стерилизованное молоко при комнатной температуре?

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

251. Что такое гомогенизация молока?

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

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

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

253. Какой процент жирности имеет стерилизованное молоко?

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

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

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

255. В каком ряду правильно указано количество методов производства творога?

- 5
- 1
- √ 2
- 3
- 4

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

- 6
- 4
- 5
- 2

✓ 3

257. Сколько компонентов содержится в молоке?

- 90
- ✓ 120
- 50
- 70
- 100

258. Что такое нормализованное молоко?

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

259. На сколько группы подразделяются виды порчи молока?

- ✓ 4
- 6
- 3
- 5
- 2

260. На сколько групп делятся диетические продукты прокисшего молока по способности ферментировать?

- 1
- 4
- 5
- 3
- ✓ 2

261. Какой из нижеперечисленных макроэлементов содержится в молоке больше всего?

- Ca
- ✓ P
- Na
- Mg
- K

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

- ✓ 289
- 330
- 310
- 250
- 350

263. Как называется запах, возникающий во время брожения?

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

264. Что довольно часто является объектом фальсификации молочных консервов?

- √ маркировка
- вес
- объем
- масса
- упаковка

265. Что такое сертификат в области экспертизы молочных консервов?

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

266. 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

267. Какое брожение играет важную роль при созревании сыров?

- уксуснокислое
- спиртовое
- молочнокислое
- маслянокислое
- √ пропионовокислое

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

- 0.49
- 0.5
- 0.48
- √ 0.44
- 0.47

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

- √ 0.3
- 0.35
- 0.4
- 0.25
- 0.2

270. В каком ряду правильно указана жирность сызмы по стандарту %?

- √ 0.15
- 0.2
- 0.18
- 0.12
- 0.13

271. Какое молоко используется в производстве творога?

- топленое молоко
- белковое молоко
- √ пастеризованное молоко

- замороженное молоко
- стерилизованное молоко

272. Укажите основное сырье для производства сметаны.

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

273. Сколько процентов жира содержится в сметане?

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

274. Укажите влажность и кислотность Крестьянского творога.

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

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

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

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

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

277. Опасные кисломолочные продукты подлежат к

- ✓ уничтожению
- переработке
- обработке
- маркировке
- реализацию

278. Укажите причины нежелательных запахов творога и творожных изделий.

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

279. Какой процент жира должны содержать полужирные творожные изделия?

- √ 0.08
- 0.06
- 0.09
- 0.07
- 0.1

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

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

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

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

282. В результате чего возникает кислый вкус творога?

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

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

- √ кумыс
- кефир
- йогурт
- простокваша
- ацидофилин

284. Укажите продолжительность пастеризации молоко для получения обыкновенной простокваша.

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

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

- √ кислотность
- консистенция
- вкус
- запах
- цвет

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

- √ 75 – 95 град. Тернера
- 110 – 120 град. Тернера

- 120 – 130 град. Тернера
- 60 – 70 град. Тернера
- 96 – 106 град. Тернера

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

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

288. Укажите продолжительность пастеризация сливок.

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

289. При какой температуре проводится пастеризация сливок?

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

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

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

291. Какое брожение является причиной порчи молока?

- √ молочнокислое
- уксуснокислое
- маслянокислое
- спиртовое
- пропионовокислое

292. Каким прибором определяется плотность молока?

- спиртометром
- жиросмером
- √ лактоденсиметром
- рефрактометром
- влагомером

293. В каком ряду указана кислотность восстановленного молока?

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

294. Какой фермент в составе молока расщепляет жир на глицерин и жирные кислоты?
- ✓ фермент липаза
 - фермент пероксидаза
 - фермент каталаза
 - фермент редуктаза
 - фермент фосфатаза
295. Какой дефект молока вызывается наличием в составе молочнокислых бактерий, дрожжевых грибов и некоторыми кишечными бактериями?
- ✓ вспенивание
 - запах рыбы
 - запах аммиака
 - запах серы
 - запах лекарства
296. Какой дефект молока вызывается воспалением вымени и добавлением в молоко старойдойного молока?
- окисление
 - вкус метала
 - ✓ соленость
 - горький вкус
 - резкий вкус
297. В какой витамин превращается каротин в составе молока, соединившись с водой?
- ✓ витамин А
 - витамин С
 - витамин К
 - витамин Е
 - витамин D
298. При какой температуре нагрева молока фермент редуктаза теряет свою активность?
- ✓ 75 град. Цельсия
 - 70 град. Цельсия
 - 60 град. Цельсия
 - 72 град. Цельсия
 - 65 град. Цельсия
299. Как называют молоко, в котором был изменен химический состав?
- ✓ нормализованное
 - сублимированное
 - гомогенизированное
 - ничего из перечисленных терминов
 - восстановленное
300. 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
301. 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

302. Под действием какого вещества свертывается молоко?

- √ сычужный фермент
- сода
- фенолфталеин
- метилоранж
- йод

303. 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

304. 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

305. 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

306. 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

307. В чем измеряется кислотность молока?

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

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

- √ холестерин
- минеральные вещества

- органические кислоты
- молочный сахар
- фосфатиды

309. Какое вещество в составе молока предотвращает рахит?

- холестерин
- ✓ эргостерин
- лецитин
- кефалины
- стигмостерин

310. 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

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

- ✓ Na
- K
- Ca
- Mg
- P

312. Какой витамин содержится в коровьем молоке больше всего?

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

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

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

314. Какой витамин преобладает в молоке?

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

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

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

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

- √ жирность
- сухое вещество
- кислотность
- влажность
- зольность

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

- √ в молоке
- в шоколаде
- в конфете
- в варенье
- в мёде

318. С помощью какого прибора определяется жирность молока?

- √ центрифуга
- пикнометр
- поляриметр
- сахариметр
- рефрактометр

319. Какой углевод содержится в молоке?

- √ лактоза
- фруктоза
- мальтоза
- галактоза
- сахароза

320. Какова продолжительность хранения охлажденного молока?

- √ 24 ч
- 36 ч
- 64 ч
- 48 ч
- 72 ч

321. 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

322. Что такое казеин?

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

323. 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

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

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

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

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

326. 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

327. 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

328. 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

329. Укажите температуру кипения молока.

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

330. 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

331. Сколько процентов воды в среднем содержит молоко?

- √ 0.875
- 0.92
- 0.699
- 0.738
- 0.778

332. 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

333. 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

334. 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

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

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

336. На сколько групп подразделяются плавленые сыры, в зависимости от консистенции и назначения?

- 4
- √ 6
- 5
- 2
- 3

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

- √ 60
- 20
- 50
- 30
- 40

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

- 70
- 40

- ✓ 20
- 60
- 80

339. На сколько классов подразделяются сыры по технологии производства?

- ✓ 3
- 5
- 1
- 2
- 4

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

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

341. Каким сырам свойствен привкус копчености?

- ✓ плавленым колбасным
- плавленым к обеду
- сырным пастам
- плавленым пастообразным
- плавленым ломтевым

342. 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
- плавленый
- голландский

343. 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

344. Сколько процентов соли содержит сыр Брынза?

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

345. 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

346. Что является причиной мягкой, размазывающейся консистенции сыра?

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

347. 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

348. Что является причиной горького, щелочного вкуса сыра?

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

349. Какой фермент содержит жировая ткань?

- амилаза
- каталаза
- мальтоза
- оксиредуктаза
- √ липаза

350. Какими витаминами богаты мясо птицы?

- Д
- А
- К
- Е
- √ группы В

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

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

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

- √ высокая скороспелость, плодовитость, усвояемость и больше выхода мяса
- низкая скороспелость, высокая плодовитость, усвояемость и больше выхода мяса
- высокая скороспелость, плодовитость, усвояемость и несколько меньше выхода мяса
- высокая скороспелость, плодовитость, низкая усвояемость и несколько меньше выхода мяса
- низкая скороспелость, усвояемость, высокая плодовитость и больше выхода мяса

353. Какой вариант не относится к пищевой ценности мяса?

- химический состав

- энергетическая ценность

- ✓ нежность
- морфология
- усвояемость

354. Какой вариант не относится к органолептическим свойствам мяса?

- нежность
- ✓ морфология
- запах
- цвет
- вкус

355. Как называется I категория свинины ?

- мясо поросят
- меленая
- ✓ бекон
- промпереработочная
- жирная

356. Как называется II категория свинины?

- жирная
- промпереработочная
- ✓ мясная
- мясо поросят
- беконная

357. Как называется III категория свинины?

- меленая
- беконная
- промпереработочная
- мясо поросят
- ✓ жирная

358. Как называется IV категория свинины?

- беконная
- жирная
- мясная
- мясо поросят
- ✓ промпереработочная

359. Какие направления пород крупного рогатого скота различают, в зависимости от преимущественной продуктивности ?

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

360. Какой нижеперечисленный вариант относится к мясной продуктивности?

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

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

- 4
- √ 3
- 6
- 5
- 2

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

- 4
- √ 3
- 5
- 6
- 2

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

- 4
- √ 3
- 5
- 2
- 6

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

- 3
- 6
- 5
- √ 4
- 2

365. На сколько категорий подразделяют свинину?

- 6
- 3
- √ 5
- 2
- 4

366. Укажите по каким органолептическим показателям не определяется свежесть мяса.

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

367. Укажите порчу мяса возникающую в результате химических процессов:

- брожение
- ослизнение
- √ окисление жиров
- пигментация
- плесневение

368. Из перечисленных укажите вид порчи мяса не относящийся к микробной:

- √ загар

- ослизнение
- кислотное брожение
- пигментация
- гниение

369. В результате каких процессов мясо подвергается порче?

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

370. Укажите маркировку цыплят, потрошенных, тощих:

- ✓ ЦЕЕТ
- ЦБЕТ
- ЦЕТ
- ЦРТ
- ЦБЕЕТ

371. Укажите маркировку кур, потрошенных с комплектом потрохов и шеей 1-ой категории:

- ✓ КР1
- КЕ1
- ГМ1
- ИР1
- КЕЕ1

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

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

373. Какие показатели определяют при экспертизе безопасности мяса птицы?

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

374. Какие показатели качества мяса птицы определяют бактериологическим методом?

- ✓ количество остатков ткани, количество кокков и палочковидных микробов в поле зрения микроскопа
- запах бульона, прозрачность, вкус
- остатки ткани в поле зрения микроскопа, состояние клюва
- в бензине реакция пероксидазы, состояние жира, состояние клюва
- консистенция мышечной ткани, кислотное и перекисное число жира

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

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

376. Какая часть тушек кур содержит больше съедобных тканей?

- √ ножная
- крылья
- спинно- лопаточная
- грудная
- шея

377. Перечислите изменения, происходящие в туше животного после его уоя?

- √ посмертное окоченение, созревание и порча
- посмертное окоченение и порча
- созревание
- порча
- посмертное окоченение

378. Как называется изменение свойств мяса в послеубойный период?

- √ созревание
- порча
- перезревание
- смягчение
- расслабление

379. Как называется костный коллаген?

- √ оссеин
- эластин
- ретикулярный
- фибриноген
- рутин

380. Какими веществами представлены главным образом углеводы в мясе?

- √ гликогеном
- целлюлозой
- крахмалом
- полуцеллюлозой
- клетчаткой

381. Какие белки в мясе являются неполноценными?

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

382. Какие по форме различают кости у убойного скота?

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

383. В каком процессе участвуют тромбоциты?

- √ свертывание крови

- переваривание
- обмен веществ
- уничтожение микробов
- переносчиками кислорода

384. Какую функцию выполняют эритроциты?

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

385. Наиболее важными функциями лейкоцитов является?

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

386. Какой процесс при переработке коз и овец не проводится ?

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

387. Какова температура парного мяса?

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

388. Какая ткань мяса имеет пищевую ценность?

- √ мышечная
- костная
- нервная
- соединительная
- эпителиальная

389. Что такое живая масса скота?

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

390. Какой фактор не влияет на мясную продуктивность скота?

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

391. Какими показателями оценивают качество мяса?

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

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

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

393. Каким штампом маркируют тушки птицы с дефектами?

- «Т»
- «У»
- «Е»
- «Р»
- √ «П»

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

- прямоугольный
- квадратной
- круглой
- √ овальной
- ромбовидной

395. Каким методом определяют свежесть мяса птицы?

- химическим
- цитологическим
- гистологическим
- √ органолептическим
- микроскопическим

396. При какой относительной влажности хранят мороженое мясо?

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

397. Чем отличается мясо птицы от мяса скота?

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

398. Укажите признак, относящийся к несвежему мясу.

- √ при надавливании пальцем слегка не выравнивается

- консистенция мяса на разрезе плотная, упругая
- поверхность суставов гладкая, блестящая
- на поверхности туши корочка подсыхания бледно- розового цвета
- поверхность туши местами увлажнена, слегка липкая

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

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

400. Укажите признак, который относится к свежему мясу.

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

401. Какой белок не является белком крови?

- ✓ казеин
- альбумин
- глобулин
- фибриноген
- гемоглобин

402. Укажите углевод главным образом содержащийся в мясе.

- ✓ гликоген
- фруктоза
- крахмал
- арабиноза
- целлюлоза

403. К какому заболеванию приводит избыток холестерина?

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

404. Каково содержание прочно связанной воды в мясе?

- ✓ от 55 до 85%
- от 23- 43%
- от 60 до 90%
- от 3- 10%
- от 10 до 23%

405. 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

406. Подкожная жировая ткань, какого животного называется шпигом?

- √ свиной
- коров
- олений
- буйволов
- коз

407. Какую категорию свинины маркируют овальным клеймом?

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

408. Какую категорию мяса маркируют квадратным клеймом?

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

409. Какую категорию мяса маркируют круглым клеймом?

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

410. 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

411. 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

412. 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

413. 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

414. Какова температура в толще мышц в остывшем мясе?

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

415. Каким транспортом не доставляют животных?

- водным
- автомобильным
- ✓ самолетом
- вагоном
- железнодорожным

416. Где проводят убой скота и разделку туш?

- на бойнях, мясокомбинатах, холодильниках
- скотобазе, хладобойнях, мясокомбинатах
- хладобойнях, предубойном залоне, скотобазе
- хладобойнях, предубойном залоне, мясокомбинатах
- ✓ на бойнях, хладобойнях, мясокомбинатах

417. Как называется V категория свиней?

- жирная
- мясная
- промпереработочная
- ✓ мясо поросят
- бекон

418. Каково соотношение белка: желтка : скорлупы?

- ✓ 56:32:12
- 50:36:14
- 60:30:10
- 52:30:10
- 48:38:14

419. Какой вариант не относится к микробной порчи яиц?

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

420. Какой вариант относится к техническим дефектам яиц?

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

421. Какова масса куриных яиц?

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

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

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

423. Какие яйца называются миражные?

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

424. Укажите состояние желтка для столовых яиц.

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

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

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

426. Что можно определить по размеру воздушной камеры?

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

427. Каково среднее количество пор в скорлупе куриного яйца?

- √ 7500.0
- 4500.0
- 5500.0
- 6500.0
- 1050.0

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

- √ коллагенового, муцинового

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

429. Каковы средние поперечные и продольные диаметры желтка?

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

430. Чем можно объяснить неправильную форму яиц?

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

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

- ✓ 0.74
- 2.5
- 0.35
- 1.5
- 1.0

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

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

433. 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

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

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

435. Что такое меланж?

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

436. Какой дефект не относится к пищевым неполноценным яйцам?

- √ тек
- запамистость
- выливка
- бой
- присушка

437. Каковы особенности внешнего вида диетических яиц?

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

438. От чего зависит категория столового яйца?

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

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

- рефрактометром
- пуркой
- колейдоскопом
- фаринатом
- √ овоскопом

440. Какие яйца называются холодильниковыми?

- √ яйца, которые хранились в промышленных холодильниках не более 90 суток при температуре -2 / 0 град. Цельсия
- яйца, которые хранились в промышленных холодильниках не более 140 суток при температуре -20 / -15 град. Цельсия
- яйца, которые хранились в промышленных холодильниках не более 130 суток при температуре -15 / -10 град. Цельсия
- яйца, которые хранились в промышленных холодильниках не более 120 суток при температуре -10 / -5 град. Цельсия
- яйца, которые хранились в промышленных холодильниках не более 100 суток при температуре -8 / -4 град. Цельсия

441. Какие яйца называются столовыми?

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

442. Какое яйцо называется диетическим?

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

443. Яйцо какой птицы имеет наибольшую энергетическую ценность?

- √ утиное

- куриное
- гусиное
- индюшиное
- перепелиное

444. Яйцо какой птицы содержит наибольшее количество липидов?

- √ утиное
- индюшиное
- перепелиное
- куриное
- гусиное

445. Яйцо какой птицы содержит наибольшее количество белка?

- индюшиное
- утиное
- √ гусиное
- куриное
- перепелиное

446. Какие белки яичного белка являются неполноценными?

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

447. Какие белки не являются полноценными белками яичного белка?

- овотрансферрин
- овоглобулин
- √ овомуцин
- лизоцим
- овальбумин

448. Какова энергетическая ценность 100 г куриных яиц?

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

449. Какую форму имеет стандартное яйцо?

- √ эллипса
- овала
- коническую
- продолговатую
- сферы

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

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

451. 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
452. Какие показатели определяют при оценке органолептических показателей соленой рыбы?
- ✓ внешний вид, запах, вкус, цвет, консистенция, качество тузлука
 - 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, механические повреждения, покрытие чешуей
453. Из какой рыбы получают черную икру?
- сельдь
 - щука
 - скумбрия
 - ✓ осетровые
 - лососевые
454. Какие показатели определяют при оценке качества органолептических показателей рыбных консервов?
- 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
 - ✓ внешний вид, цвет, запах, вкус, качество укладки, состояние сока, консистенция, йодное число
455. Какая из нижеперечисленных является несъедобной частью рыбы?
- икра
 - ✓ почки
 - голова
 - мясо
 - молоки
456. Какая из нижеуказанных является съедобной частью рыбы?
- жабры
 - сердце
 - пищеварительный тракт
 - плавники
 - ✓ икра
457. Укажите количество методов посола рыбы.
- 4
 - 5
 - 2
 - ✓ 3
 - 6
458. Укажите число видов икры полученных из рыб, относящихся к семейству осетровых.
- ✓ 5

- 3
- 4
- 2
- 6

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

- 5
- ✓ 3
- 6
- 2
- 4

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

- 5
- 6
- 3
- ✓ 4
- 2

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

- 2
- не делится
- ✓ 3
- 4
- 5

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

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

463. От какой рыбы получают красную икру?

- осетровые
- скумбрия
- щука
- сельдь
- ✓ лососевые

464. Какой ассортимент черной икры считается наиболее ценным по пищевой ценности?

- паюсная
- ястычная
- ✓ зернистая
- очищенная
- пресованная

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

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

466. Укажите отличительные особенности рыбных пресервов от рыбных консервов.

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

467. В каком ряду правильно указаны рыбные продукты?

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

468. Какая форма тела обычно не бывает у рыб?

- ✓ шаровидный
- вытянутой
- веретенообразной
- плоской
- хорошо обтекаемой

469. Какая рыба не относится к семейству сельдевых?

- ✓ окунь
- салака
- тюлька
- сардина
- килька

470. Какая рыба относится к карповым?

- сиг
- семга
- ✓ сазан
- нерка
- белорыбица

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

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

472. Какие анатомические части рыбы съедобны?

- ✓ икра
- чешуя
- почки
- жабры
- кожа

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

- Кура

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

474. На сколько групп делится рыба по содержанию жира?

- 3.0
- 5.0
- ✓ 4.0
- 2.0
- не делится

475. Из указанных продуктов какие не получают из осетровых?

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

476. В каких водах осетровые не живут?

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

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

- ✓ головной
- грудной
- хвостовой
- спинной
- брюшной

478. Основным органом движения рыбы являются:

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

479. Укажите рыбу относящуюся к хрящекостным:

- ✓ осетр
- лосось
- окунь
- треска
- сельдь

480. Какая рыба относится к проходным?

- ✓ осетр
- сазан
- судак
- лещ
- толстолобик

481. Какая рыба относится к полупроходным?

- √ лещ
- форель
- осетр
- судак
- налим

482. Какая рыба не относится к пресноводной?

- щука
- форель
- √ сам
- стерлядь
- налим

483. Какова рекомендуемая физиологическая норма потребления рыбы и рыбных продуктов?

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

484. Какой витамин больше всего содержится в икре?

- √ D
- U
- H
- C
- P

485. Укажите цвет лососевой икры.

- √ красный
- черный
- розовый
- желтый
- фиолетовый

486. Укажите цвет осетровой икры.

- желтый
- розовый
- красный
- √ черный
- фиолетовый

487. Какие вещества применяют для увеличения сроков хранения охлажденной рыбы?

- √ антибиотики
- загустители
- стабилизаторы
- консерванты
- кислоты

488. Каковы сроки хранения охлажденной рыбы?

- 20- 23 дня

- 15- 18 дней
- 3- 5 дней
- 5- 8 дней
- ✓ 10- 12 дней

489. Укажите все существующие способы охлаждения рыбы.

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

490. Какова калорийность 100 г мяса рыбы?

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

491. Какая температура у охлажденной рыбы?

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

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

- ✓ 3
- 4
- 5
- 6
- 2

493. Какая часть рыбы по пищевой ценности наиболее ценна?

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

494. Каким органом у рыб служит боковая линия?

- ✓ осязания
- обоняния
- зрения
- движения
- слуха

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

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

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

- √ фосфора
- железа
- серы
- магния
- хлора

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

- √ гликогеном
- маннозой
- ксилозой
- арабинозой
- целлюлозой

498. Какой микроэлемент отсутствует в пресноводной рыбе?

- √ йод
- железо
- цинк
- магния
- хлор

499. Какие вещества придают сладкий вкус мясу рыбы?

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

500. Сколько процентов жира содержит печень трески?

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