

1. На сколько групп делятся минеральные вещества в пищевых продуктах?

- 5
- 1
- 6
- √ 3
- 2

2. Что относится к неорганическим соединениям находящимся в составе пищевых продуктов?

- белки
- фенольные соединения
- √ вода
- красящие вещества
- жиры

3. На сколько подгрупп делятся зеленые овощи?

- 2
- 4
- √ 5
- 6
- 3

4. На сколько видов делится чеснок по степени созреванию

- 1
- 3
- 4
- 5
- √ 2

5. На сколько частей делится лук по степени созреванию?

- 1
- √ 3
- 4
- 5
- 2

6. На сколько частей делится белокачанная капуста в зависимости от размера (диаметра)?

- 1
- √ 3
- 4
- 5
- 2

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

- 2
- 4
- 5
- 6
- √ 3

8. какой подгруппе овощей относится свекла ?

- ✓ корнеплоды
- бахчевые
- томат
- зелень
- клубнеплоды

9. Что из нижеперечисленных относится к корнеклубням?

- ✓ редиска
- батат
- топинамбур
- зелёный лук
- картофель

10. Родина картофеля?

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

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

- 1
- 3
- 4
- 5
- ✓ 2

12. По каким показателям объясняется связь товароведения с физикой?

- ✓ физическим
- химическим
- биологическим
- микробиологическим
- физико-химическим

13. когда в Азербайджане началась первая подготовка кадров средней специальности для потребительской кооперации?

- 1912
- 1900
- ✓ 1925
- 1930
- 1965

14. как называлась первая книга о товароведении?

- «О товаре»
- «О качестве»
- «Об ассортименте»
- «Торговый опрос»
- ✓ «Торговая книга»

15. когда проходила Международная Теоретическая конференция определяющая место науки товароведения?

- 1986
- 1961
- 1968
- 1970

✓ 1962

16. Что означает слово товароведение?

- наука о товаре
- процесс обмена товара
- товар
- наука о торговле
- ✓ знание о товаре

17. какой из ниже перечисленных является методом товароведения?

- синтетический
- социологический
- ✓ диалектический
- статистический
- аналитический

18. На основе базы какого Института был создан Московский Институт Народного хозяйства имени Плеханова?

- Московский Государственной Университет
- ✓ Московский Коммерческий Институт
- Московский Институт Кооперации
- Московский Советский Институт Торговли
- Санкт-Петербургский Университет Советской Торговли

19. В каком высшем заведении 1877- г. была создана кафедра Товароведение?

- Московские Трудовые и социальные отношения
- Таллиннский Государственный Университет
- ✓ Будапештская Коммерческая Академия Труда
- Белорусский Университет Народного Хозяйства
- Киевский Государственный Университет

20. когда преподавался Падуанском Университете предмет Товароведение как свободный предмет?

- ✓ 1549
- 1947
- 1857
- 1366
- 1948

21. к каким показателям относятся физиологические, психофизиологические и психологические показатели продуктов?

- ✓ эргономические
- экологические
- функциональные
- безопасности
- назначения

22. Сколько кг сухого крахмала можно получить из 1 тонны картофеля, содержащей 17,5% крахмала?

- 250
- 200
- ✓ 170
- 100
- 50

23. когда был создан Азербайджанский Народно-хозяйственный Институт, имеющий особые заслуги в области подготовки торгово-товароведной кадров высшего образования?

- 1930
- 1970
- 1937
- 1944
- √ 1966

24. когда была проведена первая конференция обобщений товароведения?

- 1970
- 1968
- 1976
- 1814
- √ 1962

25. когда была переведена с немецкого на русский язык книга Основы общего товароведения ?

- 1960
- √ 1967
- 1900
- 1918
- 1911

26. кем была подготовлена первая монография относящаяся к товароведению?

- Церевитинов
- Рукосуев
- Шапошников
- √ Никитинский
- Петров

27. когда преподавалось товароведение как свободный предмет в Российской Высшей коммерческой школе?

- 1956
- 1755
- 1814
- √ 1842
- 1847

28. когда была опубликована книга Массовый курс товароведения ?

- 1719
- 1988
- 1948
- 1961
- √ 1860

29. Где проходила Международная Теоретическая конференция определяющая место науки товароведения ?

- √ в Лейпциге
- в Хельсинки
- в Берлине
- в Москве
- в Варшаве

30. В каком году было дано точное определение предмету товароведения к.Марксом?

- 1516- м
- √ 1867- м
- 1898- м

- 1901- м
- 1789- м

31. Сколько процентов крахмала в топинамбуре?

- 8- 10
- 20- 21
- √ 13- 20
- 12- 15
- 10- 12

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

- 1
- 2
- 5
- 4
- √ 3

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

- 1
- 5
- √ 4
- 3
- 2

34. Сколько тысяч сортов есть у картофеля?

- 1000
- 5000
- 4000
- 3000
- √ 2000

35. На сколько подгрупп делятся вегетативные овощи?

- 2
- √ 7
- 6
- 4
- 3

36. какой элемент ускоряет образование крови?

- Na
- Co
- Cu
- √ Fe
- J

37. когда начался 2-ой период в развитии науки товароведения?

- 1917
- 1857
- 1926
- √ 1918
- 1792

38. какая книга относится к основному этапу развития товароведения?

- ✓ «Основы полной торговой системы»
- «Уровень качества»
- «Химический состав пищевых продуктов»
- «Химический анализ продовольственных товаров»
- «Оценка качества»

39. кому принадлежит первый труд о товароведении продовольственных товаров?

- К Маркс
- В.И.Ленин
- ✓ Плиний
- Пастер
- Д.Дарвин

40. В какую группу методов входит индуктивного анализа?

- индивидуальный
- специфический (особый)
- ✓ статистический
- диалектический
- общий

41. Сколько воды надо принимать на каждый кг массы тела человека?

- 60 г
- 80 г
- 50 г
- ✓ 40 г
- 70 г

42. На сколько групп делятся лук в соответствии со вкусом?

- 2
- 4
- 5
- 6
- ✓ 3

43. На сколько частей делятся чеснок в зависимости от количества зубчиков?

- 1
- ✓ 3
- 4
- 5
- 2

44. На сколько частей можно разделить лук по весу?

- 1
- ✓ 3
- 4
- 5
- 2

45. какого диаметра достигает брюссельская капуста?

- 5
- 2
- 3

- 4
- ✓ 1

46. какой вид капусты богат с витамином С ?

- белокачанная
- савойская
- ✓ брюссельская
- кольраби
- краснокочанная

47. Сколько процентов сахарозы содержится в составе столовой свеклы?

- 2,5- 7,3
- ✓ 2,5- 10,7
- 10,5- 12,7
- 12,7- 15
- 3,5- 8,5

48. какой длины бывает морковь относящаяся к группе каротели?

- 3- 4 см
- ✓ 3- 6 см
- 3- 8 см
- 2- 3 см
- 3- 5 см

49. какой красящее вещество придает желтый цвет моркови?

- ✓ каротин
- энидин
- энин
- сианидин
- бетаин

50. какой из этих овощей относится к корнеплодам?

- укроп
- эстрагон
- ✓ петрушка
- мята
- зеленый лук

51. какие органы чувств участвуют при органолептических методах оценки качества товаров?

- сенсорные, запах, вкус
- зрение, слух, вкус
- внешний вид, нос, глаз, ухо
- аудиометод, визуальные
- ✓ визуальные, осязания, обоняния, вкусовые, аудиометод

52. В какой области труд Пастера сыграл роль в развитии товароведения?

- стерилизация
- ✓ ферментирование
- витаминизация
- пастеризация
- тиндализация

53. В каком этапе Ф.Энгельс дал истинную характеристику науки товароведения?

- 2-ом
- 1-ом
- ✓ 3-им
- 6-ом
- 8-ом

54. На сколько групп делится связанная вода по форме связи?

- 1
- 5
- ✓ 3
- 2
- 6

55. Сколько мг/процентов эфирных масел в составе моркови?

- 4
- 2
- 3
- ✓ 10
- 5

56. Сколько процентов воды содержится в составе картофеля?

- 80
- 60
- 65
- 70
- ✓ 75

57. Сколько процентов крахмала в среднем имеется в картофеле?

- 8,9
- 7,6
- 10,6
- 17,2
- ✓ 18,2

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

- ✓ 5
- 1
- 2
- 3
- 4

59. Сколько мг/процентов каротина содержится в составе желтой моркови?

- 10-12
- 6-8
- 3-4
- ✓ 8-10
- 12-15

60. В соответствии со стандартом сколько процентов механически поврежденного картофеля допускается в составе партии картофеля поступившего на продажу?

- 1
- 3

- 4
- 5
- √ 2

61. Сколько типов салата существует?

- 2
- 4
- √ 3
- 1
- 5

62. Сколько мг/процентов витамина С содержится в чесноке?

- 10
- 30
- √ 27
- 20
- 15

63. Сколько качанчиков имеется у брюссельской капусты?

- √ 70
- 30
- 40
- 60
- 50

64. На сколько частей делится белокачанная капуста по количеству листьев?

- 4
- 2
- √ 3
- 5
- 6

65. какой из этих глюкозидов придает горечь петрушке?

- гисперидин
- √ апиин
- капсаицин
- ваксинин
- соланин

66. когда был создан Азербайджанский Торгово-кооперативный Институт?

- 1927
- 1917
- 1898
- √ 1930
- 1945

67. В каком высшем заведении в 1810 г. преподавался предмет Товароведение ?

- Новосибирский Институт Народного Хозяйства
- Московский Государственный Университет
- Московский Институт Народного Хозяйства
- √ Московский Практически – Коммерческая Академия Наук
- Российский Университет Экономической Торговли

68. В каком Университете преподавался предмет товароведение в 1774 г. ?

- Санкт-Петербургском Университете Советской Торговли
- Московский Институт Кооперации
- Бакинском Государственным Университете
- ✓ Геттенгенском Университете
- Московский Институт Народного Хозяйства

69. Сколько видов есть у десертных овощей?

- 5
- ✓ 3
- 1
- 2
- 4

70. Сколько мг/ процентов витамина С в укропе?

- 200
- 250
- 100
- 50
- ✓ 150

71. Сколько видов есть у пряных овощей?

- 4
- ✓ 7
- 6
- 3
- 5

72. Ежедневные потребление витамина С человеком сколько миллиграмм должно составлять?

- 60-65
- 70-80
- ✓ 75-100
- 50-60
- 55-58

73. какая болезнь возникает при нехватке витамина С?

- сердце
- ✓ цинга
- шершавость кожи
- центральная нервная система
- кишечник

74. к каким витаминам относятся витамины А, D, Е, к?

- к спирторастворимым
- к водорастворимым
- к органическим растворам
- эфирорастворимым
- ✓ к жирорастворимым

75. к каким витаминам относятся витамины Р, Н, РР, группы В?

- к жирорастворимым
- к органическим растворам

- ✓ к водорастворимым
- эфирорастворимым
- к спирторастворимым

76. какая культура является основным источником марганца в питании человека?

- дыни, арбузы, кабачки
- ✓ злаковые, бобовые, орехи
- топинамбур, капуста, лук
- огурцы, патиссоны, баклажаны
- картофель, помидор, перец

77. какова ежедневная потребительская норма витамина С?

- 100 – 155 мг
- ✓ 70 – 100 мг
- 180 мг
- 63 мг
- 200 мг

78. Сколько аминокислот обнаружено в белках?

- 15
- 10
- ✓ 20
- 22
- 28

79. Сколько граммов белка должен принимать человек среднего возраста в течении дня?

- ✓ 80 – 100 гр
- 170 гр
- 130 гр
- 100 – 120 гр
- 150 гр

80. какова суточная потребительская норма в витамине А?

- 3 – 3,5 мг
- 0,8 – 1,0 мг
- ✓ 1 – 2,5 мг
- 3 – 4 мг
- 1 – 1,5 мг

81. На сколько частей делятся огурцы в зависимости от выращивания?

- 4
- 5
- 1
- ✓ 2
- 3

82. как называется свойство продуктов поглощать влагу из окружающей среды и удерживать ее капиллярами и всей поверхностью?

- влажность
- абсолютная влажность
- сорбция
- ✓ гигроскопичность
- относительная влажность

83. какая болезнь возникает в организме при нехватке витамина U?
- ✓ желудочно- кишечная язва
 - выпадение волос
 - суставная боль
 - невроз
 - сердечно- сосудистая
84. В зависимости от использования на сколько групп делятся помидоры?
- 4
 - 5
 - 1
 - ✓ 2
 - 3
85. Сколько энергии требуется для людей профессий, связанных с применением механизированного труда?
- 3250 ккал
 - 5000 ккал
 - 3300 ккал
 - ✓ 3500 ккал
 - 3450 ккал
86. какой из этих относится к томатным овощам?
- репа
 - редис
 - огурец
 - свекла
 - ✓ баклажан
87. На сколько групп делятся огурцы в зависимости от размера?
- 4
 - 8
 - 7
 - 6
 - ✓ 5
88. как называется способность пищевых продуктов поглощать из окружающей среды пары воды и летучие вещества?
- адсорбция
 - ✓ сорбция
 - гигроскопичность
 - абсорбция
 - хемосорбция
89. каким свойствам характеризуется светопроводность продуктов?
- цвет
 - мутность
 - ✓ прозрачность
 - вязкость
 - жидкость
90. Для оценки качества зерна массу скольких экземпляров берется за основу?
- 100 экземпляров
 - 90 экземпляров

- 50 экземпляров
- 500 экземпляров
- ✓ 1000 экземпляров

91. Сколько энергии выделяется при окислении 1 г жира?

- 8,0 ккал
- 9,8 ккал
- ✓ 9,0 ккал
- 9,3 ккал
- 8,7 ккал

92. Сколько энергии выделяется при окислении 1 г углеводов?

- 4,0 ккал
- 3,5 ккал
- 4,5 ккал
- 4,1 ккал
- ✓ 3,75 ккал

93. Сколько энергии выделяется при окислении 1 г белка?

- ✓ 4,0 ккал или 16,7 кДж
- 4,1 ккал или 19,7 кДж
- 3,9 ккал или 16,5 кДж
- 3,6 ккал или 15,7 кДж
- 3,5 ккал или 17,7 кДж

94. Сколько энергии требуется для человека занимающихся тяжелым- не механическим трудом?

- 4200 ккал
- ✓ 4500 – 5000 ккал
- 4000 ккал
- 4400 ккал
- 4100 ккал

95. Сколько граммов двухосновой щавелевой кислоты, являясь ядовитой убивает человека?

- 2 г
- 3,8 г
- ✓ 5 г
- 4,2 г
- 3 г

96. При какой концентрации уксусная кислота называется столовой?

- ✓ 3 – 10%
- 1 – 2%
- 20%
- 23%
- 10 – 15%

97. Минимальное количество сортов овощного гороха?

- 100 тыс.
- 400 тыс.
- ✓ 1000 тыс.
- 1500 тыс.
- 200 тыс.

98. Сколько видов зерно-бобовых овощей имеется?

- 1
- 3
- ✓ 4
- 5
- 2

99. На сколько групп делится перец со стеблем по цвету?

- 1
- ✓ 3
- 4
- 5
- 2

100. Сколько видов перца есть по вкусу?

- 1
- 3
- 4
- 5
- ✓ 2

101. На сколько групп относятся помидоры?

- ✓ на две группы
- на одну группу
- на три группы
- на пять группы
- на четыре группы

102. каким овощным видам относится зеленая тыква?

- корнеплод
- ✓ огородные
- томатные
- овощи зелени
- корнеклубень

103. Родина арбуза?

- ✓ Африка
- Азия
- Азербайджан
- Россия
- Америка

104. как называется процесс поглощения веществ всей массой продукта?

- адсорбция
- хемосорбция
- ✓ абсорбция
- хемосорбция
- сорбция

105. как называется процесс поглощения веществ поверхностью продукта?

- ✓ адсорбция
- хемосорбция

- абсорбция
- микрокапилляры
- сорбция

106. каким способом можно определить показатель цвета продуктов?

- спектрометром
- фотометром
- колориметром
- хроматографом
- ✓ фотоэлектроколориметром

107. как характеризуется интенсивность изменения температуры тела при его охлаждении и нагревании?

- температура
- ✓ теплоемкость
- охлаждение
- теплопроводность
- нагревание

108. как объясняется пористость используемая при оценке качества пищевых продуктов?

- воздух
- масса
- ✓ поры заполненные воздухом
- безвоздушная масса
- плотность

109. какой массой пользуются в некоторых случаях, в качестве показателя в зерне, картофеле, яблоках и овощах?

- плотность
- ✓ объемная масса
- обязательная масса
- относительная плотность
- масса

110. какие болезни возникают при нехватке витамина А в организме?

- слепота
- ✓ шершавость кожи, прекращение нормального развития роста
- утолщение сосудов
- ожирение
- общая слабость

111. В настоящее время сколько витаминов признаны жизненно необходимыми для человека?

- 15
- ✓ 13
- 12
- 17
- 10

112. Что означает гигроскопичность?

- ✓ из окружающей среды принимают влаги и сохраняет его в капиллярах и по всей поверхности продукта
- вещества – поглощающий по всему объему продукта
- образование жидкой фазы в макро и микро капиллярах в твердых продуктах при поглощении влаги другим веществом
- для пищевых продуктов характерно противоположная сорбция - десорбция
- соотношение абсолютный влаги содержащегося воздухе к количеству насыщенный влаги при этой температуре и давлении

113. как отбираются масса, как показатель качества орехоплодных?

- 10 экземпляров
- 1 экземпляров
- ✓ 100 экземпляров
- 50 экземпляров
- 30 экземпляров

114. какова допустимая доза нитратов в организме человека на 1 кг массы тела?

- 13 мг
- 8 мг
- 12 мг
- 10,5 мг
- ✓ 5 мг

115. какой компонент превращается в пектин в процессе созревания плодов?

- целлюлоза
- инулин
- ✓ протопектин
- глюкоза
- крахмал

116. .

Как называется витамин К₃?

- филлохинон
- токоферол
- ✓ викасол
- пантофен
- фарнохинон

117. каких пищевых продуктах содержание эфирных масел в большом количестве?

- в плодах
- овощах
- в жирах
- рыбных продуктах
- ✓ в пряностях

118. какова допустимая доза нитритов на 1 кг массы тела человека?

- 0,5 мг
- 0,6 мг
- ✓ 0,4 мг
- 1 мг
- 3 мг

119. Какие из перечисленных витаминов водорастворимые витамины?

- ✓ .
В₁, В₂, В₃, В₆, В₁₂, В₁₅, Н, РР, С, Р

• ..

A, D, B₁, B₂, PP, C, P

• ...
E, PP, B₁₂, B₆, H, B₃, B₁

•
D, E, K, A, B₃, B₆

• A, D, E, K, C, P

120. какие относятся к простым белкам?

- хромопротеиды
- ✓ глютелины, проланины
- нуклеопротеиды
- гликопротеиды
- фосфопротеиды

121. Сколько незаменимых аминокислот?

- 10
- 5
- ✓ 8
- 3
- 7

122. каков значение белков для организма человека?

- пластическое
- ✓ пластическое и энергетическое
- эластическое
- гармоническое
- энергетическое

123. Какие из перечисленных витаминов жирорастворимые?

- ✓ A, D, E, K
- A, D, E, K, C, P
- ...

E, D, B₁, B₂, PP, C, P

•
B₁, B₂, B₃, B₆, B₁₂, B₁₅, H, PP, C, P

• .
D, E, K, A, B₃, B₆

124. При нехватке какого элемента возникает анемия?

- Ca
- P
- ✓ Fe
- F

- Mn

125. как характеризуется потребительская стоимость продовольственных товаров?

- отсутствие в составе продукта вредно действующих ядовитых солей тяжелых металлов, некоторых алкалоидов, продуктов распада органических соединений, а так же болезнетворных микроорганизмов или веществ, способствующие появлению той или иной болезни
- свойство основного и вспомогательного сырья, вспомогательных материалов, процесс производства, условия и время хранения
- ✓ совокупность основных свойств удовлетворяющие ту или иной потребность человека
- биологическая, физиологическая ценность, степень переваривание усвоение, безопасность пищи
- степень использование организмом элементов и соединений содержащихся в продукте

126. какой компонент дает красно-фиолетовый цвет при смешивании с йодом?

- амилоза
- ✓ амилопектин
- галактоза
- сербоза
- целлюлоза

127. какая болезнь происходит в организме человека при нехватке J?

- цинга
- ✓ зоб
- облысение
- потеря крови
- слепота

128. как характеризуется пищевая ценность продовольственных товаров?

- сбалансированным питанием
- ✓ химическим составом, энергетической ценностью продовольственных товаров и перевариванием веществ дающую энергию
- количество жиров
- количеством белков
- количеством углеводов

129. .

Из чего в первые 1933 г был получен витамин В₃ (пантотен)?

- хлеба
- кукурузы
- проросшего зерна
- лимона
- ✓ отрубей риса

130. .

Как называется витамин В₁?

- ✓ тиамин хлорид
- пиридоксин
- никотин
- аскорбин
- рибофлавин

131. .

Какая группа соединений имеется в составе витамина В₁?

- карбонильная

- гидроксильная
- карбоксильная
- ✓ аминной
- амидная

132. При какой температуре активна деятельность фермента?

- +5 / +10 градуса С
- +15 / +18 градуса С
- ✓ +20 / +50 градуса С
- -1 / +5 градуса С
- +10 / +15 градуса С

133. .

Как называется витамин К₁ встречаемый в продуктах растительного происхождения?

- фарнохинон
- пантотеновая кислота
- ✓ филлохинон
- токоферол
- фолиевая кислота

134. Что возникает в организме при нехватке витамина k?

- избыток витамина
- малокровье
- нервное раздражение
- сердечно-сосудистые
- ✓ авитаминоз

135. Что происходит при нехватке в организме витамина Е – токоферол?

- бесплодие
- ✓ наследственность
- дистрофия мышц
- облысение
- размножение

136. каково количество каротина при А гиповитаминозе?

- ✓ количество каротина уменьшается
- количество каротина нормально
- количество каротина относительно уменьшается
- количество каротина резко увеличивается
- количество каротина увеличивается

137. Сбраживанием какого гриба получают лимонную кислоту?

- *Bact. Bulgaricum*
- *Bact. Delbrucki*
- *Bact. Casa*
- ✓ *Aspergillus niger*
- *Bact. lactis*

138. какова допустимая норма уксусной кислоты для потребления?

- 0,1 – 0,5 мг/г
- 0,9 мг/г

- 1,0 – 1,5 мг/г
- 2,0 мг/г
- ✓ 0,6 – 0,8 мг/г

139. От каких микроорганизмов защищают фенольные соединения плоды и овощи?

- термофильные
- патогенные
- ✓ фитопатогенные
- психрофильные
- мезофильные

140. когда была использована сорбиновая кислота в консервировании плодов и овощей?

- 1950 г
- 1956 г
- 1978 г
- 1988 г
- ✓ 1945 г

141. Сколько основной оксикислотой является яблочная кислота?

- 1
- 4
- ✓ 2
- 6
- 5

142. как называются глюкозиды встречаемые в сахарной свекле?

- хлороген
- идеин
- энин
- ✓ бетаин
- капсантин

143. какой пигмент встречается в помидоре?

- ксантофилл
- капсантин
- каротин
- хлорофилл
- ✓ ликопин

144. какое вещество в картофеле считается дубильным веществом?

- янтарная кислота
- ✓ хлорогеновая кислота
- бензойная кислота
- уксусная кислота
- лимонная кислота

145. как называется винная кислота, придающая резкий- кислый вкус вину?

- мезо вино
- правая винная кислота
- левая винная кислота
- нейтральная винная кислота
- ✓ винный камень

146.

Какова суточная потребительская норма в витамин В₁₅?

- 1 мг
- √ 2 мг
- 5 мг
- 0,5 мг
- 3 мг

147.

Как называется витамин В₁₅?

- √ пангамовая кислота
- филлахинон
- фарнохинон
- викасол
- фолиевая кислота

148.

На сколько частей делится перец со стеблем по сроку созревания?

- 1
- √ 3
- 4
- 5
- 2

149.

Из скольких частей состоит помидор по структуре?

- 3
- 5
- 1
- 2
- √ 4

150.

После скольких дней собирают потиссоны?

- √ 3-5
- 5-6
- 6-7
- 8-10
- 4-5

151.

Сколько ботанических видов есть у тыкв?

- 2
- 4
- 5
- 6
- √ 3

152.

Сколько видов есть у бахчевых овощей?

- 2
- 4
- 5

- ✓ 6
- 3

153. как называется процесс где происходит химическое взаимодействие между веществом и продуктом?

- адсорбция
- ✓ хемосорбция
- абсорбция
- микрокапилляры
- сорбция

154. Сколько компонентов должно быть в сбалансированном питании?

- 80
- ✓ 56
- 28
- 60
- 36

155. какой глюкозид есть в составе незрелого помидора?

- амигдалин
- гисперидин
- синигрин
- капсаицин
- ✓ соланин

156. Сколько разновидностей есть у помидора?

- 2,0
- 4,0
- 5,0
- 6,0
- ✓ 3,0

157. После скольких дней собирают зеленую тыкву ?

- 4-5
- 7-8
- 7-9
- ✓ 7-10
- 5-6

158. На сколько частей делится баклажаны по сроку созревания?

- 1
- ✓ 3
- 4
- 5
- 2

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

- ✓ 3
- 5
- 1
- 2
- 4

160. каков наибольший диаметр помидора поставляемого на продажу?

- 1
- 3
- √ 4
- 5
- 2

161. Стандартно на сколько групп подразделяется персик в зависимости от размеров?

- 2
- 1
- 4
- 5
- √ 3

162. На сколько групп подразделяется черешня в зависимости от структуры мясистой части?

- 1
- 5
- 4
- 3
- √ 2

163. На сколько частей делятся груши по сроку созревания?

- 1
- 2
- 5
- 4
- √ 3

164. Сколько процентов воды содержится в составе яблок?

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

165. Сколько процентов воды имеется в составе персика?

- 85-82
- √ 85-88
- 50-60
- 60-70
- 70-80

166. Сколько процентов воды содержится в составе айвы?

- √ 81-85
- 85-88
- 60-65
- 65-70
- 80-85

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

- 6
- 7
- 3

- 4
- √ 5

168. какие показатели проверяются в пищевых продуктах методом дегустации?

- лабораторные
- биологические
- √ органолептические (сенсорные)
- химические
- физические

169. к каким показателям относятся свойства связанные с внешней средой?

- √ экологические
- эстетический
- внешний вид товара
- эргономичный
- назначения

170. какие показатели определяют насколько красиво оформлен продукт, рациональна его форма?

- эргономические
- экологические
- функциональные
- безопасности
- √ эстетические

171. Сколько ботанических видов есть у яблок?

- 43
- √ 33
- 25
- 20
- 50

172. какие факторы влияют на формирование качества продукта?

- √ качество сырья
- загрузка
- транспортирование
- хранение
- маркировка

173. каким прибором определяется относительная влажность?

- термометром
- бюреткой
- пикнометром
- термостатом
- √ психрометром

174. Сколько процентов воды содержится в составе черешни?

- 60-65
- √ 74-85
- 74-82
- 70-75
- 65-70

175. На сколько групп подразделяется вишня в зависимости от цвета и структуры мясистой части?

- 1
- 5
- 4
- 3
- √ 2

176. На сколько подгрупп делятся яблоки по периоду созревания?

- 5
- √ 6
- 1
- 2
- 3

177. какие факторы защищают качество продукта при продвижении его от производителя к потребителю?

- √ маркировка, транспортировка, хранение
- нормативный документ
- производство
- сырье
- технологический процесс

178. На сколько групп делятся факторы влияющие на качество пищевых продуктов?

- 3
- 1
- √ 2
- 5
- 4

179. к какому показателю относится безвредность продукта для человеческого организма?

- эргономические
- экологические
- функциональные
- √ безопасности
- эстетические

180. Сколько процентов белка содержится в косточке абрикоса?

- 20
- √ 28
- 10
- 15
- 25

181. Сколько тысяч лет айва известна людям?

- 1000
- 5000
- √ 4000
- 3000
- 2000

182. Сколько мг/процентов витамина С содержится в составе яблок?

- 5-10
- √ 20-40
- 20-30

- 20-25
- 10-15

183. На сколько частей подразделяются семечковые фрукты?

- 5
- 6
- 2
- 3
- ✓ 4

184. Сколько дней может храниться свежая вишня?

- 15
- 30
- 40
- ✓ 20
- 5

185. На сколько групп делятся вишня по сроку созревания?

- 4
- 5
- 1
- 2
- ✓ 3

186. Сколько процентов груши имеется в общем количестве поставляемых фруктов?

- 1
- ✓ 5
- 4
- 3
- 2

187. к каким методам относится метод сравнения со стандартными показателями?

- химический
- микробиологический
- ✓ органолептический
- биохимический
- физический

188. какой показатель способен удовлетворять потребности в соответствии с назначением товара?

- ✓ функциональный
- назначения
- эстетический
- экологический
- эргономический

189. консервирования продовольственных товаров путем пастеризации в каких температурах проводится?

- 45-50 градуса C
- ✓ 63-98 градуса C
- 101-105 градуса C
- 106-125 градуса C
- 55-57 градуса C

190. На сколько групп подразделяются ягоды?

- 1
- ✓ 3
- 4
- 5
- 2

191. какими методами плоды-овощи не замораживают?

- нижних, минусовых погодных условиях
- методами флюдизации в кипяченных пластах
- турбоохлаждающих машинах охлажденными
- ✓ в холодной воде
- быстро замораживающих аппаратах

192. В зависимости от технологической сущности консервирования делятся на сколько методов?

- 6
- 9
- ✓ 5
- 4
- 8

193. На сколько групп делится миндаль в зависимости от вкуса?

- 1
- 3
- 4
- 5
- ✓ 2

194. На сколько подгрупп подразделяются орехоплодные фрукты?

- 1
- 3
- 4
- 5
- ✓ 2

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

- 2
- 4
- 5
- 6
- ✓ 3

196. Сколько родов винограда известно?

- 20
- 50
- 60
- ✓ 70
- 30

197. Что из нижеперечисленного относится к истинным ягодам?

- ✓ виноград
- малина
- ежевика

- земляника
- клубника

198. Охлаждение плодов овощей где и когда целесообразно хранить?

- через 3 дня после сбора в холодильной камере
- после сбора в транспортные склады для перевозки
- ✓ при сбора плодов овощей на листе
- в домашних холодильниках после покупки
- через 3 часа после приема в торговой сети

199. На сколько подгрупп подразделяются субтропические фрукты?

- 2
- 4
- 5
- 6
- ✓ 3

200. На сколько частей делится грецкий орех в зависимости от веса?

- 1
- ✓ 3
- 4
- 5
- 2

201. Сколько мг/процентов витамина С имеется в составе ананаса?

- 10- 15
- 19- 20
- ✓ 19- 21
- 21- 22
- 15- 19

202. Родина ананаса?

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

203. Что из нижеперечисленных относится к тропическим фруктам?

- финник
- гранат
- тут
- ✓ ананас
- иннюба

204. По крупности и мелкости на сколько групп делится Японская хурма?

- 2
- 4
- 5
- 6
- ✓ 3

205. Сколько месяцев могут храниться позднеспелый гранат?

- 2
- 4
- 5
- ✓ 6
- 3

206. На сколько групп подразделяются грейпфрут в зависимости от цвета мясистой части?

- 1
- 3
- 4
- 5
- ✓ 2

207. Сколько процентов сахара имеется в составе ананаса?

- 20-25
- ✓ 11-20
- 10-15
- 5-10
- 20-22

208. Сколько сортов ананаса существует?

- более 250
- ✓ более 100
- более 150
- более 200
- более 300

209. На сколько частей делится грецкий орех в зависимости от веса?

- 1
- 2
- 5
- 4
- ✓ 3

210. По структуре из скольких частей состоят цитрусовые фрукты по структуре?

- 1
- 5
- 4
- 3
- ✓ 2

211. На сколько частей делится клубника в зависимости отсрока созревание?

- 4
- 5
- 1
- 2
- ✓ 3

212. какие показатели характеризуют способность продуктов сохранять свои потребительские свойства в течение определенного времени при соблюдении соответствующих условий хранения?

- ✓ показатели сохраняемости
- назначения

- безопасности
- эстетические
- экологические

213. На сколько групп делится тут в зависимости от цвета?

- ✓ 2
- 6
- 5
- 4
- 3

214. как характеризуется усвоение продовольственных товаров организмом?

- свойство основного и вспомогательного сырья, вспомогательных материалов, процесс производства, условия и время хранения
- биологическая, физиологическая ценность, степень переваривание и усвоение, безопасность пищи
- отсутствие в составе продукта вредно воздействующих ядовитых солей тяжелых металлов, некоторых алкалоидов, продуктов распада органических соединений, а также болезнетворных микроорганизмовили веществ, способствующие появлению той или иной болезни
- ✓ степень использование организмам элементов и соединений содержащихся в продукте
- совокупность основных свойств удовлетворяющие ту или иную потребность человека

215. Сколько видов сливы существует?

- 1
- 5
- 4
- ✓ 3
- 2

216. Из нижеуказанных сколько видов груши известно?

- ✓ 30 видов
- 70 видов
- 60 видов
- 50 видов
- 40 видов

217. какой из нижеперечисленных относится к зимним яблокам?

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

218. На сколько групп делятся яблоки в зависимости от размера?

- 4
- 6
- ✓ 7
- 5
- 2

219. При органолептической экспертизе какие показатели хлеба оцениваются?

- консистенция, эластичность, пористость, состояние выпеки, цвет, влажность и занес тесто
- непечённые места, структура пористостью степень кислотности
- состояние мякина, влажность, кислотность, вкус и запах
- ✓ внешний вид, состояние мякина, вкус, запах наличие болезней, примеси минеральные и постороннее

- пористость мякини, цвет корки репные хлеба и оценка состояние

220. При физико-химической экспертизы какие показатели крупы оцениваются?

- внешний вид, консистенция, влажность
- цвет, внешний вид, вкус и запах, форма, консистенция
- ✓ содержание доброкачественного ядра, посторонних примесей, однородность и крупность крупы, влажность, кислотность и количество золы в некоторых видах крупы
- влажность, развариваемость, увеличение объема, вкус и консистенция
- целлюлоза, белки, жиры, сахар, крахмал, количество витаминов, вкус запах, вытъя

221. какой болльной системой определяются качества по органолептическим показателям?

- 30
- 10
- 50
- 95
- ✓ 100

222. Пищевая и энергетическая ценность пищевых продуктов в каких продуктах определяются?

- жиров, органических кислот, белков, ферментов
- ✓ углеводов, жиров и белков
- белков, жиров и органических кислот
- белков, ферментов и крестящих веществ
- углеводов, дубильных и крестящих веществ

223. Сколько ботанических видов вишни существует?

- 150
- 250
- 50
- 100
- ✓ 240

224. На сколько групп подразделяются косточковые фрукты?

- 3
- ✓ 7
- 6
- 5
- 4

225. В каком интервале находится масса айвы?

- 50-100
- 1500-2000
- ✓ 50-1500
- 150-200
- 100-150

226. Сколько мг/процентов витамина С содержится в составе айвы?

- 30-35
- 35-40
- 5-10
- 10-15
- ✓ 10-30

227. После сборки зимних яблок на сколько месяцев оставляют на дозревание?

- 2
- 3-4
- 4-5
- √ 2-3
- 1

228. как называется образец отобранный из первичного образца взятый для лабораторного анализа?

- образец качества
- √ средний образец
- первичный образец
- образец партии
- образец продукта

229. По какой методике определяют количество сахаров в плодах и овощах?

- реологической
- √ по методы Бертрана
- рефрактометрической
- поляриметрической
- электрометрической

230. как характеризуется основные свойства продовольственных товаров?

- отсутствие в составе продукта вредно действующих тяжелых металлов, некоторых алкалоидов, продуктов распада органических соединений, а также болезнетворных микроорганизмов или веществ, способствующие появлению той или иной болезни
- √ биологическая, физиологическая ценность, степень переваривание усвоение, безопасность пищи
- совокупность основных свойств удовлетворяющие ту или иную потребность человека
- свойство основного и вспомогательного сырья, вспомогательных материалов, процесс производства, условия и время хранения
- степень использование организм элементов и соединений содержащихся в продукте

231. как характеризуется факторы формирующие качества продовольственных товаров?

- совокупность основных свойств удовлетворяющие ту или иную потребность человека
- биологическая, физиологическая ценность, степень переваривание усвоение, безопасность пищи
- степень использование организм элементов и соединений содержащихся в продукте
- отсутствие в составе продукта вредно действующих тяжелых металлов, некоторых алкалоидов, продуктов распада органических соединений, а также болезнетворных микроорганизмов или веществ, способствующие появлению той или иной болезни
- √ свойство основного и вспомогательного сырья, вспомогательных материалов, процесс производства, условия и время хранения

232. как характеризуются безопасность продовольственных продуктов?

- √ отсутствие в составе продукта вредно действующих ядовитых солей тяжелых металлов, некоторых алкалоидов, продуктов распада органических соединений, а также болезнетворных микроорганизмов или веществ, способствующие появлению той или иной болезни
- биологическая, физиологическая ценность, степень переваривание и усвоение, безопасность пищи
- совокупность основных свойств удовлетворяющие ту или иную потребность человека
- свойство основного и вспомогательного сырья, вспомогательных материалов, процесс производства, условия и время хранения
- степень использованы организм элементов и соединений содержащихся в продукте

233. Сколько ботанических видов груши известно?

- 10
- 20
- 25
- √ 30
- 15

234. При каких температурах проводится стерилизация?

- √ 102-130 градуса С
- 130-135 градуса С
- 60-80 градуса С
- 70-75 градуса С
- 85-95 градуса С

235. При какой относительной влажности хранятся орехоплодные фрукты?

- 50- 65
- 85-90
- 75-80
- √ 70-75
- 65-70

236. Сколько мг/процентов витамина С содержится в незрелом грецком орехе?

- 1000
- 5000
- 4000
- √ 3000
- 2000

237. На сколько групп делится смородина в зависимости от цвета?

- 4
- 5
- 1
- 2
- √ 3

238. Замороженные овощи и плоды, их смеси при каких температурах и относительной влажности воздуха хранятся?

- -15 градуса С и 60-65%
- -16 градуса С и 80-85%
- -14 градуса С и 68-72%
- √ -18 градуса С и 90-95%
- -13 градуса С и 70-75%

239. Что делается для хранения плодов-овощей в Регулируемой Газовой Среде?

- в камере хранения воздух меняется по чаще
- плоды-овощи покрывают специальными материалами
- плоды-овощи хранятся в закупоренной таре
- в под тару плодов-овощей ставятся подтоварники
- √ в камере хранения изменяется газовый состав воздуха

240. как называется тара дающая потребителю с товарами?

- инвентарная тара
- √ потребительская тара
- металлические тары
- полимерные тары
- деревянная тара

241. На сколько групп подразделяются виноград в зависимости от созреваниe?

- 1
- 5

- 4
- √ 3
- 2

242. При скольких градусах по С хранятся орехоплодные фрукты?

- 18-20
- 20-25
- 12-15
- √ 8-12
- 12-18

243. В каком орехоплодном фрукте имеется гликозид амигдалина?

- в буке
- в фисташке
- √ в миндале
- в фундуке
- в орехе

244. какие способы консервирования основан для уничтожения микроорганизмов?

- √ пастеризация и стерилизация
- механическая стерилизация
- замораживание и охлаждение
- пастеризация и сушка
- конвективная сушка

245. На сколько частей делится грецкий орех в зависимости от размера?

- 1
- 2
- 5
- 4
- √ 3

246. Сколько см составляет длина манго?

- 8-25
- 9-30
- 8-10
- 8-20
- √ 8-24

247. Сколько кг весит один ананас?

- 0,5
- 2- 2,5
- √ 1,5- 2,0
- 1- 1,5
- 0,5- 1,0

248. Сколько мг/процентов витамина С содержится в составе клубники?

- 20-30
- √ 30-80
- 30-70
- 30-50
- 30-40

249. Какова масса садовой клубники?

- 40
- ✓ 50
- 10
- 20
- 30

250. Что означает слово консервирование на латинском языке?

- маркировать
- охлаждать
- ✓ сохранять
- закрывать
- упаковывать

251. Бомбажи в плодоовощных консервах при хранении делится на сколько групп?

- 4
- 5
- 2
- 6
- ✓ 3

252. В каком субтропическом фрукте содержится больше дубильных веществ?

- в финнике
- в фейхуа
- в туге
- в иннюбе
- ✓ в гранате

253. Сколько процентов минеральных веществ содержится в составе оливок?

- 1
- 2
- ✓ 6
- 4
- 3

254. Сколько литров спирта можно получить из 100кг финника?

- 5
- 20
- 15
- ✓ 13
- 10

255. Сколько процентов воды содержится в оливках?

- 10
- 30
- 25
- ✓ 23
- 15

256. Сколько процентов целлюлозы содержится в малине?

- 0,5
- 2,0

- 5
- √ 6
- 1,0

257. Что означают показатели назначения предъявляемых к качеству плодоовощных консервов?

- допустимые количество тяжелых металлов
- √ структуру, чистоту, профилактическую значению, функциональную назначению, пищевую и диетическую ценность консервов
- сроки хранения и внутреннюю состоянию поверхности металлической тары для всех видов консервов
- регламентирующих и основных показателей характеризующих органолептические свойства консервов
- внешний вид потребительской тары

258. Что такое микробиологической бомбаж?

- √ вздутие дна и крышки банок
- утечка жидкости от банок
- ржавчина банок
- банка с механической повреждений
- черная пятна

259. Сколько видов овощей и плодов поступают на переработку?

- 30-и 10
- 45 и 15
- √ 60 и 20
- 50 и 16
- 40 и 12

260. Бомбажи в плодо-овощных консервах при хранении делится на сколько группы ?

- 2
- 4
- 5
- 6
- √ 3

261. На основании действующих стандартах в составе овощных консервах жидкий часть сколько процент должен быть ?

- 30-35%
- √ 45-50%
- 55-60%
- 60-65%
- 40-45%

262. Что относится к факторам сохраняющихся качества плодоовощных консервов?

- наблюдение технологии изготовления консервов
- √ тара, упаковка, маркировка, условия и срок хранения
- оптимальные условия хранения
- вид потребительской тары для упаковки
- наблюдение санитарно-гигиенических норм

263. На сколько групп подразделяются оливки в зависимости от использование в хозяйстве?

- 2
- 4
- 5
- 6
- √ 3

264. Стандартно сколько миллиметров составляет диаметр крупного грецкого ореха?

- 24- 30
- ✓ 38- 42
- 42- 45
- 45- 50
- 31- 37

265. Сколько сортов банана существует?

- 50-100
- 300-350
- ✓ 400
- 450
- 100-250

266. В каком субтропическом фрукте содержится больше всего витамина С?

- финник
- тут
- фейхуа
- хурма
- ✓ иннюба

267. Сколько процентов кислоты содержит фейхуа?

- 1,0
- 1,5
- 1,6
- ✓ 1,7
- 1,3

268. Сколько процентов масла содержится в мясистой части оливок?

- 25
- 45
- ✓ 55
- 65
- 35

269. Консервирования продовольственных товаров путем пастеризации в каких температурах проводится ?

- 45-50 градуса С
- ✓ 69-98 градуса С
- 100-120 градуса С
- 103-125 градуса С
- 55-60 градуса С

270. Сколько тысяч тонн сортов манго существует на мировом уровне?

- 1000
- 1600
- 2000
- 2500
- ✓ 1500

271. Сколько кДж энергии дает 100 г манго?

- 100
- 225

- √ 236
- 240
- 150

272. Сколько миллионов тонн манго выращивается ежегодно в мире?

- 20
- √ 16
- 15
- 5
- 25

273. Сколько мг/процентов витамина С содержится в черной смородине?

- √ 400
- 300
- 150
- 100
- 50

274. Для предотвращения засахаривания варенье патка добавляется в каких процентах ?

- 4%
- 6%
- 8%
- 10%
- √ 15-16%

275. Что делается для хранения плодов овощей в Регулируемой Газовой Среде?

- плоды-овощи хранят в укупоренной таре
- в под таре плодов-овощей ставится подтоварники
- √ в камере хранения изменяется газовый состав воздуха
- в камере хранения воздух меняется по чаще
- плоды-овощи покрывают специальными материалами

276. При какой температуре проводится пастеризация продукта?

- 100-120 градуса С
- 65-75 градуса С
- 85-90 градуса С
- √ 65-98 градуса С
- 60-70 градуса С

277. Что является причиной возникновения физического бомбажа?

- утечка жидкости от банок
- √ ржавление банок
- механическая повреждения банок
- черная пятна
- взятие дна и крышки банок

278. Что характеризуют эргономические показатели предъявляемые к качеству плодоовощных консервов?

- сроки хранения и внутреннюю состоянию поверхности металлической тары для всех видов консервов
- допустимые количество тяжелых металлов
- структуру, чистоту, профилактическую значению, функциональную назначению, пищевую и диетическую ценность консервов
- √ регламентирующих и основных показателей характеризующих органолептические свойства консервов как внешний вид, цвет, вкус и запах
- внешний вид потребительской тары

279. Что характеризуют эстетические показатели предъявляемые к качеству плодоовощных консервов?
- структуру, чистоту, профилактическую значению, функциональную назначению, пищевую и диетическую ценность консервов
 - допустимые количество тяжелых металлов
 - регламентирующих и основных показателей характеризующих органолептические свойства консервов, как внешний вид, цвет, вкус и запах
 - ✓ внешний вид потребительской тары
 - сроки хранения и внутреннюю состоянию поверхностью металлической тары для всех видов консервов
280. Что характеризуют показатели безопасности плодоовощных консервов?
- ✓ допустимые количество тяжелых металлов, микотоксинов, нитратов, пестицидов и радионуклеидов
 - регламентирующих и основных показателей характеризующих органолептические свойства консервов, как внешний вид, цвет, вкус и запах
 - структуру, чистоту, профилактическую значению, функциональную назначению, пищевую и диетическую ценность консервов
 - сроки хранения и внутреннюю состоянию поверхности металлической тары для всех видов консервов
 - внешний вид потребительской тары
281. Максимальное процентное содержание сахара в винограде?
- 35
 - 40
 - 20
 - 25
 - ✓ 30
282. какой из орехоплодных фруктов богат белком?
- орех
 - бук
 - ✓ фисташка
 - фундук
 - миндаль
283. Что из нижеперечисленного относится к сорту красной смарадины?
- Ютерборг
 - Девисон
 - Голиаф
 - Продуктивная Лия
 - ✓ Продуктивная Фея
284. Сколько кДж энергии дает 100 г грецкий орех?
- 2750
 - ✓ 2785
 - 2500
 - 2000
 - 1000
285. каково наименьшее количество кофеина в составе черного бархатного чая?
- 2,8%
 - 1,6%
 - 1,4%
 - ✓ 1,8%
 - 1,2%
286. каково наименьшее количество танина в составе черного бархатного чая?

- 7%
- 5%
- 6%
- 9%
- ✓ 8%

287. Сколько процента составляет влажность при реализации черного бархатного чая?

- не более 7,5%
- не более 6,5%
- не более 7,0%
- ✓ не более 8,5%
- не более 8,0%

288. В каком году в Азербайджане начали выращивать чай?

- 1890
- 1918
- 1928
- 1912
- ✓ 1896

289. Сколько должен быть влажность макаронных изделий?

- более 15%
- более 20%
- менее 16%
- менее 17%
- ✓ менее 13%

290. хлеб в основном из такой муки выпекают?

- ✓ пшеничной и ржаной
- пшеничной и ячменный
- рисовой и ржаной
- пшеничный и овсяной
- кукурузной и пшеничный

291. Сколько процентов крахмала в рисе?

- 50-60%
- ✓ 82%
- 70-80%
- 12-26%
- 60-75%

292. При какой температуре хранится арбуз?

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

293. Сколько процентов крахмала зернобобовых культурах?

- ✓ 50-60%
- 82%
- 70-78%

- 12-26%
- 60-75%

294. Сколько процентов крахмала в хлебе?

- 82%
- 12-26%
- 70-78%
- ✓ 43-56%
- 50-60%

295. При какой температуре можно хранить огурец за короткий период?

- 10- 14 градусов по С
- 5- 6 градусов по С
- 6- 7 градусов по С
- 7- 10 градусов по С
- ✓ 10- 12 градусов по С

296. На сколько групп делятся анбары используемые для хранения овощей и фруктов?

- 6
- 3
- ✓ 2
- 4
- 5

297. Сколько дней могут храниться овощи и фрукты с малым сроком хранения ?

- 5- 30
- 5- 10
- 5 -15
- ✓ 5- 20
- 5- 25

298. На сколько групп подразделяются овощи и фрукты по сроку хранения?

- 1
- 5
- ✓ 3
- 4
- 2

299. Сколько тонна составляет вместимость крупных анбаров?

- ✓ 2000- 4000
- 5000- 6000
- 2000- 3000
- 3000- 5000
- 500- 2000

300. У простого анбара ширина сколько должно быть?

- ✓ 1 метр
- 5 метр
- 4 метр
- 3 метр
- 2 метр

301. Из чего получают гречневую крупу?

- из белозерновой и желтозерновой твердой кукурузы
- из неочищенного риса
- из обыкновенной просы
- из твердой пшеницы
- ✓ из обыкновенной зерно культуры гречихи

302. При какой относительной влажности хранятся макаронные изделия?

- 65%
- 80%
- 85%
- 80%
- ✓ 70%

303. какие зерна зерновых культур богаты крахмалом (г в 100 г продукта)?

- рожь 54
- горох 44
- ячмень 48,1
- ✓ кукуруза 59,8
- пшеница 54

304. Из какой пшеницы получают макаронную муку?

- сильная
- смешанная
- слабая
- мягкая
- ✓ твердая

305. В каком области промышленности мука больше применяется?

- ✓ в хлебопечении
- в производстве макарон
- в кулинарии
- в производстве сладостей
- в кондитерских

306. В скольких товарных сортов выпускают рис шлифованный?

- 6
- 9
- 7
- 4
- ✓ 5

307. какие культуры относятся к семейству бобовых?

- горох, чина, пшеница
- фасоль, чечевица, гречиха
- соя, вику, кукуруза
- нут, бобы, овес
- ✓ горох, фасоль, чина, чечевица, соя, нут, бобы, вику, лапша

308. На сколько группы по химическому составу зерновые культуры делятся?

- 5
- 8
- 6

- 4
- √ 3

309. какой из этих овощей может храниться в простом анбаре?

- √ картофель
- огурец
- баклажан
- фасоль
- помидоры

310. Сколько процентов составляет белка и жира в составе сои?

- до 35; до 15
- до 40; до 18
- до 55; до 45
- √ до 50; до 25
- до 30; до 20

311. На сколько классов по качеству делят зерно ржи?

- 7
- 10
- √ 4
- 12
- 5

312. Ирис на какой вид кондитерских изделий похоже ?

- на конфет
- на халву
- на мармелада
- на пастила
- √ на карамел

313. В товароведных классификациях кондитерские товары делятся на сколько группы ?

- √ 2
- 4
- 7
- 6
- 5

314. Объем варенного макарона на сколько раз больше чем сырого макарона?

- менее 2 раза
- более 3 раза
- более 1,5 раза
- √ более 2 раза
- менее 1,5 раза

315. Сколько процентов крахмала в картофеле?

- √ 12-26%
- 82%
- 50-60%
- 60-75%
- 70-78%

316. Из какой страны поступает Марьям чай?

- ✓ из Индии
- из Турции
- из Шри-Ланки
- из Азербайджана
- из Вьетнама

317. Во сколько технологических процессов завершается при производстве зеленого бархатного чая?

- 5
- 7
- 8
- ✓ 6
- 4

318. При какой температуре по Цельсию сушатся скрученные чайные листья на первой стадии?

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

319. Макаaronные муки из какой пшеницы получают ?

- твердая
- смешанная
- слабая
- ✓ мягкая
- сильная

320. При какой температуре хранится фейхоа?

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

321. Что такое натуральная масса зерна и каким прибором его определяют ?

- 15 л объем зерна в граммах и ареометром
- 2 л объем зерна в граммах и фаринатомом
- 5 л объем зерна в граммах и диафоноскопом
- ✓ 1 л объем зерна в граммах и пуркой
- 20 л объем зерна в граммах и пуркой

322. Мука в какой области промышленности больше применяется ?

- в производстве сладости
- в кулинарии
- в кондитерских
- ✓ в хлебопечении
- в производстве макарона

323. Пшеница на основании международных классификаций делится на сколько видов?

- 25
- 15
- 24

- 18

- ✓ 22

324. какие мероприятия не влияют на сохранения качества муки ?

- транспортирования
- ✓ правила маркировки
- упаковка
- условия хранения
- сроки хранения

325. В последние годы из каких государств крупы больше привозят ?

- ✓ Российская Федерация
- США
- Канада
- Корея
- Грузия

326. Из чего получают кукурузную крупу?

- из зерно обыкновенной культура гречихи
- из обыкновенной просы
- из не очищенного риса
- из мелкой зерновой оклейстреилизованного кукурузного крахмала
- ✓ из белозерновой и желтозерновой твердой кукурузы, из кукурузы белозерновой зубовидной и сортов воздушной кукурузы

327. Просовидным культурам какие зерновые культуры относятся?

- горох, нут, фасоль, чечевица, чипа, бобы, соя
- овес, рожь, пшеницы, соя, гречиха
- рожь, соя, ячмень, бобы, пшено
- ✓ просо, рис, кукуруза, сорго
- просо, рис, кукуруза, чипа, гречиха

328. какова длина буртов,являющеюся простым анбаром?

- 5- 10 м
- 30- 35 м
- 25- 30 м
- 20- 25 м
- ✓ 10- 20 м

329. какова длина буртов, в которых хранится морковь?

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

330. Что такое крупа саго?

- белозерновой и желтозерновой твердой кукурузы
- ✓ мелкие зерновые оклейстеризованного крахмала
- обыкновенное просо
- не очищенной рис
- обыкновенная зерно культуры гречихи

331. Гарантийный срок хранения для гречневой, пшенной и кукурузной крупы сколько?

- 6 месяцев
- 3-4 месяцев
- 15 дней
- ✓ 3 месяцев
- 12 месяцев

332. Сколько процентов естественных потерь наблюдается при хранении картофеля в неохлаждаемых анбарах в сентябре и октябре?

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

333. какие из нижеследующих относятся к зернобобовым культурам?

- овес, рожь, пшеница, соя, гречиха
- ✓ горох, нут, фасоль, чечевица, чина, бобы, соя
- пшеница, рожь, ячмень, овес, соя
- пшено, рис, кукуруза, гречиха, чипа
- рожь, соя, ячмень, бобы, нут, пшено

334. На каком расстоянии друг от друга устанавливаются всасывающие трубы в буртах?

- 1- 2 м
- 5- 6 м
- 4- 5 м
- ✓ 3- 4 м
- 2- 3 м

335. Содержание влаги в зерновых культурах в среднем сколько процент составляют?

- 8-10%
- 17%
- 18-20%
- ✓ 14-15%
- 13%

336. Сколько сортов и разновидностей ассортимента хлебобулочных изделий?

- 800
- 700
- ✓ 1000
- 600
- 900

337. Из скольких основных частей состоит зерновка любого злака?

- 5
- 6
- 7
- ✓ 3
- 8

338. какие вещества в составе крупы содержатся больше?

- витамины
- ✓ углеводы

- белки
- жиры
- вода

339. На сколько видов делится на основании международной классификаций пшеница?

- 18
- 25
- 26
- ✓ 22
- 15

340. .

Каково минимальное количество O_2 и CO_2 в субнормальной смеси газов?

- 15
- 20
- 19
- 17
- ✓ 21

341. Из каких зерновых культур получают рисовую крупу?

- ✓ из обыкновенной не очищенной злаков риса
- оклейстеризованной пильной зерновой крахмала
- из белозерновой и желтозерновой твердой кукурузы
- из обыкновенной зерна проса
- из обыкновенной зерна гречихи

342. Что относится к основным хлебным злакам?

- рожь, соя, ячмень, бобы, нут, просо
- просо, рис, кукуруза, гречиха, чипа
- овес, рожь, пшеница, соя, гречиха
- просо, рис, кукуруза
- ✓ пшеница, рожь, ячмень, овес

343. Укажите не верный вариант.

- По качеству помидоры делятся на три группы
- Перец со стеблем по размеру делится на три частей
- 600 видов помидоров выращивается
- ✓ Гликозид - капсаицин придает баклажану горький вкус
- В составе помидора содержится 30 мг/процентов витамина С

344. какой из этих фруктов может созревать после сбора?

- черешня
- оливка
- гранат
- вишня
- ✓ яблока

345. Сколько периодов сбора существует у фруктов и овощей?

- 6
- 1

- √ 4
- 5
- 2

346. какой овощ подвергается сухому гниению?

- свекла
- морковь
- капуста
- репа
- √ картофель

347. На сколько частей делится болезни ,встречающиеся у овощей и фруктов?

- √ 3
- 1
- 5
- 4
- 2

348. какой овощ подвергается болезни – черная плесень?

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

349. Сколько килограммов картофеля упаковываются в контейнерах?

- √ 400
- 150
- 200
- 500
- 300

350. Сколько методов используется при упаковке семечковых фруктов?

- √ 3
- 2
- 1
- 4
- 5

351. какие основные группы объединяет учебная классификация продовольственных товаров?

- вкусовые, пищевые жиры, яичные продукты
- зерномучные, плодоовощные
- сахар, крахмал, мёд и кондитерские
- мясные, рыбные, молочные
- √ зерномучные, плодоовощные, сахар, крахмал, мёд, кондитерские, вкусовые, пищевые жиры, яичные, мясные, рыбные, молочные

352. Содержание какого витамина возрастает в составе фруктов и овощей во время роста?

- ..
- √ В₁
- С
- Е

- К
- Р

353. На сколько групп подразделяется абрикос по происхождению и ботаническим особенностям?

- 5
- 1
- 2
- ✓ 3
- 4

354. Сколько процентов масла содержится в косточке абрикоса?

- 10
- 20
- ✓ 45
- 50
- 55

355. На сколько групп делится абрикос в зависимости от назначения?

- 5
- 3
- ✓ 2
- 1
- 4

356. Каково максимальное веса достигает яблоко?

- 75-100
- 50-75
- ✓ более 175 грамм
- 125-175
- 100-125

357. Сколько тонн должна быть вместимость двуосного вагона используемого для транспорта овощей и фруктов?

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

358. У каких фруктов чаще всего встречается физиологическое заболевание – (водянка)?

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

359. Максимум сколько килограммовые тары используются для транспорта белокачанной капусты?

- 20
- 30
- 60
- ✓ 50
- 40

360. На сколько видов подразделяются овощи и фрукты на заготовочных пунктах?

- 4
- 5
- 1
- 2
- √ 3

361. Сколько методов обработки товаров существует в соответствии со стандартом?

- 3
- 5
- 6
- √ 4
- 2

362. какие мероприятия не влияют на сохранения качества плодов-овощей?

- √ правила маркировки
- сроки хранения
- условия хранения
- упаковка
- транспортирования

363. В сколько килограммовых тарах размещается грецкий орех?

- 5
- 10
- 30
- √ 25
- 20

364. На основе стандартов до сколько процентов допускается присутствие физиологическое заболевание – ржавой пятнистости?

- √ 2,0
- 2,5
- 1,0
- 0,5
- 1,5

365. какие продовольственные товары входят в бакалейную группу?

- чай, кофе, пряности, растительное масло
- крахмал, сахар, соль
- крупа, мука, дрожжи, макаронные изделия
- √ крупа, мука, дрожжи, макаронные изделия, сушеные плоды, грибы, крахмал, сахар, соль, чай, кофе, пряности, растительное масло
- сушеные плоды, грибы

366. У каких овощей встречается физиологическое заболевание – точечный некроз ?

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

367. Через сколько месяцев происходит потемнение сердцевины картофеля собранного для хранения ?

- 2-3
- 3-4

- 4-7
- 4-6
- √ 3-5

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

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

369. какая из болезней встречающихся у овощей и растений является фитипотогенной?

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

370. На сколько сантиметров от сены должны находиться тары с упакованными в них фруктами и овощами в порядке штабеля в бартах?

- 15- 20
- 25- 30
- 30- 35
- √ 20- 25
- 10- 15

371. Сколько сантиметров должна быть растояние между потолком и верхним ящиком вагона , используемого для транспорта овощей и фруктов?

- 25-30
- 30-40
- 10-15
- √ 40-50
- 15-20

372. Скольки килограммовые тары используются для упаковки ананаса?

- 15-16
- 20-25
- 18-20
- √ 16-18
- 16-17

373. какой из этих фруктов сортируется по размеру?

- инжыр
- фейхоа
- алыча
- слива
- √ мандарин

374. На сколько процентов увеличивается количество углеводов в составе зимних яблок во время роста на дереве?

- 3-6
- 5-18
- √ 5-12
- 5-10

- 5-7

375. На основании действующих стандартах в составе овощных консервах жидкая часть сколько процентов должна быть?

- 40-45%
- 60-65%
- 55-60%
- ✓ 45-50%
- 30-35%

376. Охлаждение плодов-овощей где и когда целесообразно?

- после сбора в транспортные склады для перевозки
- через 3 часа после приема в торговой сети
- через 3 дня после сбора в холодильных камерах
- в домашних холодильниках после покупки
- ✓ при сборе плодов-овощей на месте

377. Согласно учебной классификации все продовольственные товары объединены в скольких основных группах?

- 6
- 8
- ✓ 9
- 7
- 5

378. как называется тара дающие потребителю с товарами ?

- инвентарная тара
- ✓ потребительная тара
- полимерные тары
- металлические тары
- деревянные тары

379. В скольких основных группах объединяются все продовольственные товары в учебной классификации?

- 8
- ✓ 9
- 7
- 10
- 2

380. как группируется экспортные товары по происхождению?

- пищевые и вкусовые товары
- сырье, вкусовые товары, готовый товар
- ✓ растительные, животные, минеральные продукты
- сырье, полуфабрикат, готовый продукт
- продукты обогащенные углеводом, белком, жирам и минеральными веществами

381. На сколько групп делятся консервированные закуски?

- ✓ 5
- 1
- 4
- 3
- 2

382. Сколько процентов влажности внутри осушенных фруктов?

- √ 18-25
- 15-16
- 18-20
- 16-17
- 10-15

383. Сколько процентов соли добавляется к несоленой томатной пасте для получения соленой томатной пасты?

- √ 3
- 1
- 2
- 5
- 4

384. На сколько групп делятся обработанные продукты овощей и фруктов в зависимости от способа производства?

- 2
- √ 7
- 3
- 5
- 6

385. какова процентность влажность внутри овощей при консервировании методом осушки?

- 11-12
- 10-11
- 11-13
- √ 11-14
- 11-15

386. В каком относительном влажности сохраняются плоды-овощи, имеющие в составе много воды?

- √ 85-95%
- 45-55%
- 56-66%
- 66-75%
- 77-80%

387. В различных сортах картофеля на 100 г продукта крахмал в среднем в скольких граммах может быть?

- 27,5-30,2
- 15,5-17,2
- 8,7-10,7
- √ 12,3-26,3
- 33,1-33,8

388. Содержание сахара в дынях сколько процентов составляет?

- 2-7
- 4-9
- 3-8
- 3-6
- √ 5-13

389. Из картофеля сколько разнообразных блюд изготавливают?

- √ 100
- 110
- 90
- 120

- 115

390. При какой процентной влажности хранятся консервы овощей и фруктов?

- 85
- 65
- 80
- √ 75
- 70

391. При сколько процентах относительной влажности хранится томатный соус?

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

392. какова концентрация уксусной кислоты используемой при консервировании?

- 0,5-1,6
- 0,5-1,9
- 0,5-1
- 0,5-1,2
- √ 0,5-1,8

393. какова концентрация соли применяемой при солении продукта?

- 2-3
- 3-5
- 5-6
- 3-4
- √ 4-5

394. При сколько градусах проводится консервирование овощей и фруктов путем стерелизации?

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

395. При сколько градусах проводится пастеризация при консервировании овощей и фруктов?

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

396. До сколько градусов можно охладить картофель для его хранения на холоде?

- 0-2
- 0-1
- 0-4
- 0-5
- √ 0-3

397. До сколько градусов снижается температура овощей и фруктов при их охлаждении?

- -1
- √ 0
- -4
- -3
- -2

398. Сколько видов консервирования овощей и фруктов используется?

- 1
- 2
- √ 5
- 4
- 3

399. В клубнях топинамбура сколько процентов содержится полисахарид инулин?

- 10-12
- 30-35
- √ 15-22
- 25-30
- 8-10

400. Один килограмм отварного картофеля обеспечивает организм на сколько процентов витаминам С и калием?

- 250
- 180
- 100
- 150
- √ 200

401. В чесноке белок сколько процентов содержится?

- 6,2
- 7,2
- 7,6
- √ 6,5
- 8,6

402. В свежих плодах вода сколько процентов составляет?

- 55-57
- 40-50
- 60-70
- 65-69
- √ 72-90

403. При сколько градусах по С хранятся консервы овощей и фруктов?

- 0-5
- 0-25
- √ 0-20
- 0-15
- 0-10

404. Сколько миллиметровые огурцы используются при приготовлении маринованного огурца?

- 51-70
- 120-140
- 110-120
- √ 90-110

- 71-90

405. В свежих овощах вода сколько процентов составляют?

- √ 70-95
- 59-60
- 40-65
- 55-58
- 45-49

406. Какой из нижеуказанных сортов кофе не относят к Американским кофейным группам ?

- Виктория
- Сантос
- √ Мокко
- Рио
- Бахия

407. какова концентрация соли применяемой при солении овощей?

- 8-9
- √ 6-8
- 8-10
- 6-7
- 5-6

408. Что такое варки?

- мучное кондитерское изделие приготовиться из сдобного теста
- высококалорийный и приятным видом кондитерское изделие в составе которого много сахара, жира и яйца
- изделия приготовленные из муки, а сахара и химических разрыхлителей с разными вкусовыми добавками
- √ питательный, высоко калорийный и легкоусвояемый многослойный кондитерский продукт с узорами на поверхности
- сухое, с меньшим содержанием влаги и приготовленное в большинстве случаев без сахара мучное изделия

409. Что такое конфетное изделия?

- изделия приготовленных из пшеничной муки и сахара с добавлением различных добавок и химических разрыхлителей
- из карамельной массы с начинкой и без начинки
- высокопарный , питательный и легкоусвояемый нежный, пористый и узорной поверхностью изделий
- нежный десертный изделий приготовленных из какао масла и шоколадной массы с добавлением сахара, вкусовых и ароматических веществ
- √ высокопитательное изделия приготовленных из сахарно-паточного сиропа с добавлением различных пищевых и вкусовых добавок

410. Сколько видов бомбажа образуется при хранении консервированных овощей и фруктов?

- 1
- 5
- 4
- √ 3
- 2

411. Сколько процентов соли содержится в соке полученном из маринованной капусты?

- 2,5
- 3,0
- 1
- √ 2
- 3,5

412. На сколько групп делятся консервированные овощные и фруктовые соки по способу приготовления?
- 3
 - 6
 - 5
 - ✓ 4
 - 2
413. Сколько процентов сухих веществ содержится в составе томатного соуса?
- 20-25
 - 25-24
 - ✓ 28-29
 - 27-28
 - 26-27
414. На сколько групп делятся консервы детского питания по составу, производственным технологиям и назначению?
- 5
 - 2
 - 1
 - ✓ 3
 - 4
415. Сколько процентов сахара применяется при консервировании сахаром?
- ✓ 62-65
 - 60-64
 - 60-62
 - 50-60
 - 60-70
416. При сколько градусах проводится быстрое охлаждение овощей и фруктов в промышленном способе?
- -30-35
 - -15-20
 - -20-25
 - ✓ -25-30
 - -35-40
417. На сколько групп делятся плоды и овощи по биологическим особенностям?
- 8
 - 10
 - 5
 - ✓ 3
 - 2
418. Ниже указанном в каком ряде правильно указаны корнеплодные овощи?
- картофель, морковь, батат, шавел
 - картофель, батат, капуста
 - редис, рапе, кинза, морковь
 - укроп, свекла, батат, картофель
 - ✓ морковь, свекла, рапе, редис
419. каких относительных влажностях сохраняют плодов-овощей имеющий в составе много воды ?
- 77-84%
 - ✓ 85-95%

- 45-55%
- 56-66%
- 66-76%

420. В различных сортах картофеля крахмал в среднем каких процентах может быть ?

- 1-5%
- 31-35%
- 23-30%
- ✓ 12-22%
- 6-11%

421. Родина кофе?

- ✓ Эфиопия
- Гватемала
- Колумбия
- Индия
- Бразилия

422. На сколько групп делятся вкусовые товары по учебной классификации?

- 5
- ✓ 9
- 8
- 7
- 6

423. Сколько сортов у поваренной соли?

- I, II и III сорт
- экстра и высший сорт
- ✓ экстра, высший, I и II сорт
- высший и I сорт
- высший, I и II сорт

424. В какой области Азербайджана добывается каменная соль?

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

425. Сколько процентов эфирных масел содержится в корице?

- 0,9%
- 1,2%
- 0,3%
- ✓ 0,5%
- 0,7%

426. Сколько процентов эфирных масел содержится в гвоздике?

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

427. Сколько видов горчицы существует?

- 2
- 5
- 6
- 4
- ✓ 3

428. Укажите процентную влажность и зольность шафрана.

- влажность 8% – зольность 3%
- влажность 12% – зольность 5%
- ✓ влажность 12% – зольность 7%
- влажность 13% – зольность 6%
- влажность 10% – зольность 4%

429. к какой группе красителей относятся красители шафрана?

- хлорофилл
- ✓ каротиноиды
- флавоноиды
- тартразин
- антоцианы

430. Укажите процентную влажность и зольность лаврового листа.

- ✓ влажность 13% – зольность 4%
- влажность 10%– зольность 3%
- влажность 15%– зольность 4%
- влажность 17%– зольность 5%
- влажность 8% – зольность 3%

431. какой горький компонент имеется в красном перце?

- пиперин
- эвгенол
- ✓ капсаицин
- аллильное эфирное масло
- пиперидин

432. какого количество кофеина в растворимом кофе?

- 1,5%
- 2,5%
- ✓ 2,8%
- 3,2%
- 2,0%

433. какой влажность растворимого кофе?

- 3%
- 6%
- 5%
- 7%
- ✓ 4%

434. каков срок хранения молотого кофе в зависимости от способа упаковки?

- 1-5 месяцев
- ✓ 3-6 месяцев

- 2-6 месяцев
- 4-7 месяцев
- 2-5 месяцев

435. Сколько методов получения уксусной кислоты существует?

- 2
- 5
- 4
- 6
- ✓ 3

436. Сколько видов желтого имбиря из 40 считается основными?

- 8
- 3
- ✓ 4
- 5
- 2

437. какова влажность каменной соли?

- 0,6%
- 1,2%
- 1,5%
- 3,5%
- ✓ 0,8%

438. В каком месяце меньше всего проводится сбор листьев?

- в июне
- в августе
- в сентябре
- ✓ в октябре
- в июле

439. В кофе кофеин должен содержать менее сколько процент ?

- 0,5
- 0,9
- 1,2
- 2
- ✓ 0,7

440. В каком виде натуральный кофе не поступает на продажу?

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

441. За какое время обжаривается кофе?

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

442. На сколько групп делятся сорта кофе?

- 2
- ✓ 3
- 5
- 6
- 4

443. На скольких континентах мира производится кофе?

- 1
- 5
- 4
- 2
- ✓ 3

444. Сколько видов имеется кофеинового дерева?

- 10
- 40
- 30
- ✓ 50
- 20

445. какая страна предоставляет более 40% производимого кофе во всем мире?

- Сальвадор
- Никарагуа
- ✓ Бразилия
- Индия
- Гватемала

446. В скольких странах мира выращивают кофе?

- 30
- 50
- 60
- ✓ 70
- 40

447. Сколько методов используется для приготовления фруктовых и ароматных чайных напитков?

- ✓ 2
- 4
- 6
- 5
- 3

448. Максимум в течении сколько минут нужно выпить заваренный чай, чтобы его запах не пропал?

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

449. Сколько месяцев длится сбор чайных листьев в Азербайджане?

- 2
- ✓ 6

- 8
- 10
- 4

450. какой из нижеследующих разновидностей чая относится к китайской группе?

- Ассам
- Сингбо
- Цейлон
- Бирма
- ✓ Японский

451. Из 380 сортов чая сколько используется для производства основного чая?

- ✓ 2
- 5
- 3
- 6
- 4

452. В каком районе Азербайджана больше всего выращивается чай?

- в Масаллы
- в Астаре
- ✓ в Лянкаране
- в Закатале
- в Ярдымлы

453. На сколько групп делятся вкусовые продукты по физиологическому влиянию на организм?

- 5
- 3
- ✓ 2
- 6
- 4

454. Сколько сортов чая существует?

- 96
- 260
- ✓ 380
- 420
- 180

455. какой из овощей и фруктов обладает высокой калорийностью?

- яблоко
- капуста
- ✓ орехоплодные
- свекла
- картофель

456. На сколько групп делятся дубильные вещества?

- 1
- 3
- 4
- 5
- ✓ 2

457. какой из углеводов преобладает в овощах и фруктах?
- крахмал
 - ✓ сахара
 - целлюлоза
 - гемицеллюлоза
 - пектин
458. В каком из овощей больше всего крахмала?
- в капусте
 - в свекле
 - ✓ в картофеле
 - в моркови
 - в баклажанах
459. Что из нижеперечисленного входит в состав неорганических веществ?
- ✓ вода
 - липиды
 - белки
 - ферменты
 - сахар
460. В чем растворяются витамины А, Е, D, К ?
- ✓ в масле
 - в щелочи
 - в растворе нейтральной соли
 - в спирте
 - в воде
461. какой из нижеперечисленных витаминов растворяется в воде?
- D
 - К
 - ✓ С
 - Е
 - А
462. Сколько методов сушки фруктов и овощей используется?
- 1
 - 3
 - 4
 - 5
 - ✓ 2
463. какие органолептические показатели определяют качество чая ?
- внешний вид, цвет, аромат и вкус, влажность
 - ✓ внешний вид, цвет, вкус и аромат, запах, цвет после заварки и открытие листа
 - цвет, вкус и аромат, содержание танина, внешний вид, запах
 - содержание экстракта, кофеина и танина
 - внешний вид, содержание танина, вкус и аромат
464. В каком месяце больше всего проводится сбор листьев?
- ✓ в мае
 - в июле

- в августе
- в сентябре
- в июне

465. Из каких источниках добывается поваренная соль ?

- из солончаков
- соли из бассейна
- ✓ каменная соль
- йодированная соль
- путем испарения

466. какова влажность йодированной соли?

- 1,5%
- ✓ 3,5%
- 4,0%
- 5,0%
- 2,5%

467. При какой температуре и относительной влажности хранятся пряности?

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

468. какое количество смеси специй существует в Азербайджанской кулинарии для приготовления различных блюд и сладостей?

- 2
- 5
- 7
- ✓ 8
- 4

469. На сколько сортов подразделяется имбирь в зависимости от выращенного места?

- 3
- ✓ 4
- 5
- 6
- 2

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

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

471. Минимальное процентное количество кофеина в составе натурального кофе составляет

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

472. В зависимости от качества на сколько товарных сортов делится кофе?
- только высший
 - ✓ высший и 1-ый
 - 1-ый и 2-ой
 - высший, 1-ый и 2-ой
 - только 1-ый
473. Что из нижеперечисленного не относится к сенсорным показателям кофе?
- внешний вид
 - вкус
 - запах
 - ✓ отложения заваренного кофе
 - цвет
474. каково минимальное процентное количество кофеина в составе кофе?
- 0,9%
 - 1,2%
 - 0,5%
 - ✓ 0,7%
 - 1,1%
475. какой из компонентов кофе оказывает основное воздействие на организм человека?
- кофейная кислота
 - ✓ кофеин
 - хлорогеновая кислота
 - кефалин и кефалева кислота
 - эфиры
476. Сколько минут надо заваривать черный бархатный чай?
- ✓ 5-8
 - 7-8
 - 8-10
 - 9-12
 - 6-7
477. Что из нижеперечисленного не относится к сенсорным показателям чая?
- цвет заваренного чая и интенсивность этого цвета
 - вкус заваренного чая
 - ✓ консистенция листьев заваренного чая
 - внешний вид сухого чая
 - запах сухого чая
478. какой черный бархатный чай поступающей из заграницы считается чаем среднего качества?
- High
 - ✓ Medium
 - Low Medium
 - Common
 - Good Medium
479. какой черный бархатный чай поступающей из заграницы считается чаем высшего качества?
- ✓ High
 - Medium

- Low Medium
- Common
- Good Medium

480. В каком из овощей больше всего сахара?

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

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

- 70-75%
- 80-85%
- √ 95-98%
- 90-98%
- 75-80%

482. При какой температуре по Целсию происходит ферментация скрученных чайных листьев?

- 15- 18
- √ 22- 24
- 26- 28
- 28- 30
- 18- 20

483. При производстве черного бархатного чая сколько технологических процессов существуют?

- 4
- 8
- √ 7
- 6
- 5

484. какое вещество чая оказывает на организм большое физиологическое воздействие?

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

485. Сколько процентов NaCl растворяется в воде при 100 градусах по Целсию?

- 10%
- 25%
- √ 28,4%
- 33,3%
- 20%

486. Из какого озера получают соланчаковую соль?

- озеро Павлодар
- √ озеро Баскунчак
- озеро Бурлин
- озеро Куулин
- Аральское озеро

487. Сколько КJ добавляется к 1000 кг соли при приготовлении йодированной соли?

- 15 г
- √ 25 г
- 30 г
- 40 г
- 19 г

488. количество сахаров у винограда до сколько процентов составляют?

- до 20
- √ до 28
- 24
- 25
- до 18

489. По степени созревания яблоки на какие сорта делятся?

- раннеспелые, среднеспелые, позднеспелые
- гомологические, анологические и дикорастущие
- √ летний, осенний, зимний
- летний, высший, зимний
- высший, 1-ый, 2-ой

490. Максимальная процентная влажность высушенных фруктов?

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

491. На сколько товарных сортов подразделяется высушенная абрикос?

- 1
- 3
- 4
- 5
- √ 2

492. Сколько процентов соли содержится в маринадах выпускаемых в банках?

- 1,3-1,5
- 3,0-3,5
- 1,5-2,0
- 1,5-2,5
- √ 1,5-3,0

493. При какой процентной влажности хранятся замороженные овощи и фрукты?

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

494. При сколько градусах по С хранятся пастеризованные, внесенные в соль и уксусную кислоту овощи?

- 0- 5
- √ 0- 8

- 0- 9
- 10- 11
- 0- 6

495. Сколько процентов углеводов имеющихся в составе овощей и фруктов усваиваются организмом?

- 50-60
- 70-80
- 80-85
- ✓ 89-90
- 60-70

496. какой сахар преобладает по степени сахаристости?

- сахароза
- глюкоза
- лактоза
- мальтоза
- ✓ фруктоза

497. какова процентная влажность в составе осушенных овощей?

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

498. Родина чая?

- ✓ Китай
- Шри-Ланка
- Азербайджан
- Грузия
- Индия

499. Укажите родину кардамона.

- Шри-Ланка (Цейлон)
- Иран
- Индонезия
- ✓ Индия
- Бразилия

500. Укажите родину душистого перца.

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

501. Укажите родину черного перца.

- ✓ Малабарский берег Индии
- Индонезия
- Аравийский полуостров
- Шри-Ланка
- Филиппинские острова

502. какой гликозид придает горькость горчице?

- капсаицин
- ✓ синигрин
- кросин
- кросетин
- пиперин

503. какое вещество составляет большинство эфирного масла аниса?

- ✓ анетол
- пинен
- фелландрен
- метихавенол
- фенхен

504. какое количество эфирных масел содержится в анисе?

- 1-2%
- 3-4%
- ✓ 4-6%
- 5-7%
- 2-3%

505. Укажите процентную влажность и зольность зерен кориандра.

- влажность 8% – зольность 4%
- влажность 12% – зольность 6%
- ✓ влажность 13% – зольность 7%
- влажность 14% – зольность 8%
- влажность 10% – зольность 5%

506. Из 30 видов тмина в Азербайджане сколько видов существует?

- 12 вида
- 8 вида
- 4 вида
- ✓ 3 вида
- 2 вида

507. какое количество красителей имеется в шафране?

- 1,5%
- ✓ 3,5%
- 4,2%
- 5,6%
- 2,5%

508. Родина шафрана?

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

509. Родина лаврового листа?

- Азербайджан
- ✓ Малая Азия

- Индия
- Бразилия
- Грузия

510. В мире из скольких сортов ароматически-пряных растений получают эфирные масла?

- 30
- 70
- 90
- ✓ 120
- 50

511. В зависимости от рецепта на сколько групп делятся кофейные напитки?

- 7
- 5
- 4
- ✓ 3
- 6

512. Сколько процентов экстрактивных веществ может быть в составе натурального кофе?

- 5-10%
- 15-20%
- ✓ 20-30%
- 30-35%
- 10-15%

513. По какому стандарту определяется качество кофе?

- ГОСТ 1939- 90
- ✓ ГОСТ 6805- 90
- ГОСТ 6420- 90
- ГОСТ 7247- 90
- ГОСТ 1938- 90

514. На сколько уменьшается количество кофе при обжаривании?

- 5-10%
- ✓ 13-21%
- 20-25%
- 30%
- 13-15%

515. На сколько групп делятся ароматные и лечебные чайные напитки?

- 3
- ✓ 5
- 6
- 7
- 4

516. На сколько увеличивается объем кофе при обжаривании?

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

517. какое вещество получается при обжаривании кофе?

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

518. При какой температуре обжариваются зерна сырого кофе?

- 120-130 градусов по Цельсию
- ✓ 160-220 градусов по Цельсию
- 220-240 градусов по Цельсию
- 110-120 градусов по Цельсию
- 140-160 градусов по Цельсию

519. Из какой страны поступает Финал чай?

- из Индии
- из Турции
- из Грузии
- из Кении
- ✓ из Шри-Ланки

520. Сколько процентов растворимых сахаров имеется в составе чая?

- 1-2
- ✓ 3-4,7
- 4,8-5,0
- 5,0-6,0
- 2-3

521. Сколько процента эфирных масел в среднем имеется в чае?

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

522. Сколько процентов составляет экстрактивные вещества в составе товарного чая?

- 15-20
- ✓ 31-46
- 27-30
- 21-26
- 47-50

523. На сколько групп делится бархатный чай?

- 3
- 2
- 6
- 5
- ✓ 4

524. На сколько групп делится товарный чай на основании классификации?

- 5
- 6

- 2
- √ 3
- 4

525. На сколько родов делятся растения относящиеся к семейству чая?

- 8
- 28
- √ 23
- 20
- 12

526. какая из нижеперечисленных кислот не применяется при консервировании продуктов?

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

527. Сколько процентов эфирных масел содержится в имбире?

- 1,2%
- √ 1,4%
- 0,5%
- 0,8%
- 0,9%

528. какое вещество составляет до 80%-ов эфирного масла мускатного ореха?

- √ пинен, камфен
- терпинеол, сераниол
- дипентен, гераниолдипентен, гераниол
- линалол, камфен
- пинен, синеол

529. При какой температуре и относительной влажности хранится чай?

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

530. Для ароматизации чая эфирное масла каких растений используется?

- герань
- апельсин
- лимон
- жасмин
- √ бергамот

531. Сколько процентов эфирного масла имеется в мускатном орехе?

- 3-6%
- 4-8%
- √ 7-15%
- 6-12%
- 5-10%

532. каково процентное количество эфирных масел в составе черного перца?

- 0,5-0,8%
- 1,2-4,2%
- √ 1,2-3,8%
- 1,2-2,5%
- 1,2-1,5%

533. В каком из овощей и фруктов больше всего эфирного масла?

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

534. Основное сырье пива:

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

535. Причина мутности заварного чая?

- несоблюдение технологии производства и повышение влажности чая при хранении
- плохая сортировка чая и потеря однородности при купаже черного чая
- √ длительная ферментация чая
- ферментация и сушка чая в длительное время, а также не соблюдение технологических процессов производстве
- чай собранный в мае и июне и высушенное длительное время

536. Родина гвоздики является

- Бразилия
- √ Острова Молукк
- Мадагаскар
- Остров Цейлон
- Занзибарские острова

537. Родина мускатного ореха является....

- Новая Гвинея
- Острова Суматра
- √ Острова Молукк
- Остров Цейлон
- Индия

538. какого среднее количество эфирного масла в шафране?

- 0,6%
- √ 0,8%
- 1,5%
- 1,2%
- 1,0%

539. какое вещество составляет до 50%-ов эфирного масла лаврового листа?

- √ синеол
- пинен

- линалоол
- терпинол
- гераниол

540. какого количество кофеина в кофейных напитках?

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

541. Сколько процентов общего количества золы должно быть в составе натурального кофе?

- ✓ 5%
- 7%
- 6%
- 4%
- 3%

542. Сколько процентов молотого корня цукарня имеется в кофе с добавками?

- ✓ 20%
- 25%
- 5%
- 10%
- 15%

543. какой из нижеперечисленных Государственных Стандартов относится к черному бархатному чаю?

- ГОСТ 6420- 90
- ГОСТ 7247- 90
- ГОСТ 1939- 90
- ✓ ГОСТ 1938- 90
- ГОСТ 6805- 90

544. Что вызывает помутнение чая после охлаждения?

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

545. каково общее количество золы в составе чая, поставляемого на продажу?

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

546. При производстве зеленого бархатного чая какой технологический процесс применяется?

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

547. какой должна быть процентная влажность абрикоса и кураги прошедших заводскую обработку?
- 16
 - 25
 - 23
 - ✓ 20
 - 8
548. На сколько сортов подразделяется корица в зависимости от ботанического вида, выращенного района и метода приготовления?
- 2
 - 6
 - 5
 - ✓ 4
 - 3
549. Сколько химических соединений и веществ входят в состав чая?
- 150
 - 100
 - 50
 - 350
 - ✓ 300
550. Охлаждение плодов-овощей где и когда целесообразна ?
- через 3 дня после сбора в холодильные камеры
 - после сбора в транспортные склады для перевозки
 - ✓ при сбора плодов овощей на месте
 - в домашних холодильнике после покупки
 - через 3 часа после приема в торговой сети
551. В ядрах орехов жиры до сколько процентов составляют?
- до 45
 - до 50
 - до 48
 - до 55
 - ✓ до 65
552. При рациональном питании человек в день должен потреблять сколько разнообразных видов плодов и овощей?
- ✓ 7
 - 8
 - 9
 - 6
 - 10
553. Сколько витаминов содержится в черной смородине?
- 150 мг%
 - ✓ 400 мг%
 - 30 мг%
 - 10 мг%
 - 272 мг%
554. Сколько процентов раствора уксусной кислоты в воде используется в маринованных фруктах и овощах?
- 3,0 – 3,5

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

555. каким должно быть процентное содержание уксусной кислоты в маринованных фруктах и овощах для смертельного воздействия на организмы?

- 1,1- 1,2
- 1,5- 1,7
- √ 1,8- 2,0
- 1,7- 1,8
- 1,2- 1,5

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

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

557. При сколькои градусах по С хранятся замороженныи овощи и фрукты?

- -14
- √ -18
- -20
- -25
- -16

558. Сколько видов гриба являются съедобными?

- √ 40
- 25
- 30
- 50
- 20

559. Сколько процентов масла содержится в грибах?

- 4,0- 5,0
- 5,5- 6,0
- 6,0- 8,0
- √ 6,0- 9,0
- 5,0- 5,5

560. Сколько процентов соли содержится в маринованных грибах?

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

561. Сколько процентов уксусной кислоты содержится в маринованных грибах?

- 0,2- 0,3
- 0,4- 0,6
- √ 0,4- 0,9
- 0,5- 1,0

- 0,3- 0,4

562. какова масса молекулы пектина апельсина?

- 15- 20 тыс
- 23- 35 тыс.
- 35- 40 тыс.
- ✓ 40- 50 тыс.
- 20- 25 тыс.

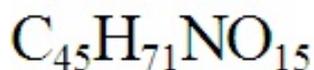
563. В каком варианте не указано основное сырье пива?

- пивные дрожжи
- ячмень
- пивные дрожжи
- хмель
- вода

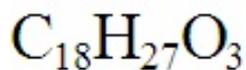
564. Какая из нижеперечисленных формул соответствует вакцине гликозида?

- СНООН

• ..



• ...



•



✓ .



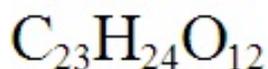
565. .

Какому из углеводов соответствует формула $(C_6H_{10}O_5)_n$?

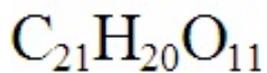
- сахарозе
- глюкозе
- ✓ крахмалу
- целлюлозе
- фруктозе

566. Какой из красильных веществ относящихся к антоцианам является энином?

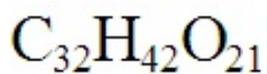
✓ .



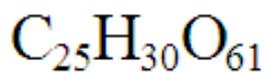
• ...



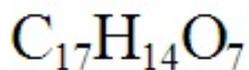
•



•



• ..



567. В каком из овощей больше всего витамина PP (в мг/процентах)?

- в чесноке
- ✓ в зеленом горохе
- в картофеле
- в шпинате
- в зеленом луке

568. какова масса картофеля расположенной на куб.1 м?

- 400- 450 кг
- ✓ 600- 620 кг
- 630- 670 кг
- 680- 700 кг
- 500- 550 кг

569. когда в Лянкаране был создан первый совхоз?

- 1920
- 1930
- ✓ 1932
- 1977
- 1923

570. В каком году был создан трест Азербайджан чай ?

- 1932
- 1940
- 1950
- 1960
- ✓ 1937

571. Сколько мг витамина С содержится в 100 граммах сухого чая?

- 5-6
- ✓ 10-134
- 135-200
- 200-250
- 7-10

572. При производстве черного бархатного чая какой технологический процесс применяется?

- скручивание чайных листьев

- ✓ фиксация чайного листа
- осушка чайного листа
- рассасивание чая
- ферментация

573. какой из нижеперечисленных ароматически–пряных растений используется для изготовления ароматизированного чая?

- ✓ цветки головчатки
- цветки жасмина
- листья герани
- листья мяты
- листья базилика

574. какой чай используется при производстве одноразового чая?

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

575. Максимально сколькими баллами оценивается запах и вкус пива?

- 28-30
- 10-15
- ✓ 45-50
- 30-40
- 28-40

576. Сколькими баллами оцениваются органолептические показатели ликеро-водочных изделий?

- 20
- ✓ 10
- 30
- 50
- 40

577. По ГОСТ –у на сколько групп подразделяются ликеро-водочные продукты?

- 4
- 10
- ✓ 12
- 14
- 8

578. какие сорта винограда больше всего используются в винном производстве?

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

579. какой из нижеперечисленных сортов винограда не относится к техническим?

- Баяншире
- Ширваншахи
- ✓ Аг Тебризи
- Хемешере
- Ркацители

580. какой из нижеперечисленных сортов винограда относится к техническим?

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

581. Сколько процентов спирта содержится в подкрепленных винах?

- 14-16%
- ✓ 17-20%
- 18-20%
- 20-25%
- 16-17%

582. На сколько групп подразделяются шампанские вина по содержанию сахара?

- 3
- ✓ 6
- 8
- 10
- 5

583. Сколько технологических процессов имеется в производстве вина?

- 4
- 8
- ✓ 10
- 12
- 6

584. На сколько групп подразделяются столовые сорта винограда по цвету?

- 2
- 4
- 5
- 6
- ✓ 3

585. Чем отличаются газированные вина от шампанских вин?

- добавлением в вина добавок
- ..

по количеству CO_2 в составе

- по вторичному окислению вина
- пастеризацией вина
- ✓ наполнением бутылок газом при вливании в них вина

586. Сколькими баллами оцениваются органолептические показатели вин?

- ✓ 10
- 30
- 50
- 100
- 25

587. На сколько групп подразделяется обычный коньяк?

- 2
- 4
- 5
- 6
- √ 3

588. На сколько групп подразделяется ликеро-водочные изделия?

- 8
- 10
- √ 12
- 15
- 9

589. Максимальное процентное содержание этилового спирта в пиве составляет

- 5%
- 3%
- 2,8%
- 9%
- √ 7%

590. Укажите срок хранения пастеризованного хлебного кваса.

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

591. Укажите срок хранения хлебного кваса в зависимости от сорта.

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

592. Какого процентное содержание этилового спирта в хлебном квасе?

- √ 0,4-0,6%
- 0,5-0,8%
- 0,3-0,4%
- 0,2-0,3%
- 0,4-0,5%

593. Сколько дней длится брожение пивного сусла?

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

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

- 3 дня
- 7 дней

- 6 дней
- ✓ 5 дней
- 4 дня

595. В какой стране впервые было изготовлено пиво?

- Индия
- Италия
- Греция
- ✓ Египет
- Китай

596. какие методы применяются для увеличения срока хранения безалкогольных напитков?

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

597. В сколько баллов оцениваются органолептические показатели безалкогольных напитков?

- ✓ 100
- 85
- 50
- 30
- 10

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

- 3 месяца
- 5 месяцев
- 6 месяцев
- 8 месяцев
- ✓ 4 месяца

599. Сколько сухого вещества содержится в фруктово-ягодном экстракте?

- 85%
- ✓ 75%
- 80%
- 65%
- 70%

600. На сколько групп делятся спиртные напитки на основании учебной классификации?

- 2
- ✓ 4
- 6
- 8
- 3

601. В какой области Азербайджана добывают больше всего минеральные воды?

- в Карабахе
- у подножья Кавказских гор
- в Лянкорань-Астаринской зоне
- в Кяльбяджаре
- ✓ в Нахчивани

602. При какой температуре хранят безалкогольные напитки?

- 0-5 град. Цельсия
- ✓ 0-12 град. Цельсия
- 5-15 град. Цельсия
- 10-15 град. Цельсия
- 5-10 град. Цельсия

603. На сколько групп делятся минеральные воды по назначению?

- 2
- 5
- 4
- 6
- ✓ 3

604. Сколько процентов сахара содержится в шербете?

- 55-60%
- 60-62%
- ✓ 60-65%
- 65-70%
- 58-60%

605. Сколько существует способов производства вина?

- 2 способа
- 4 способа
- 5 способа
- 6 способа
- ✓ 3 способа

606. На сколько групп подразделяются шампанские вина по количеству содержащегося сахара?

- 3
- 5
- ✓ 6
- 7
- 4

607. Чем отличается марочное вино от обычного?

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

608. Укажите минимальное время хранения коллекционных вин в бочках или бутылках после приготовления.

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

609. Сколько процентов спирта содержится в шампанском вине?

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

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

610. Сколько процентов спирта содержится в столовых винах?

- 7-9%
- 7-12%
- ✓ 9-14%
- 8-12%
- 9-11%

611. Укажите срок хранения пива с добавками – стабилизатора.

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

612. Сколько процентов спирта содержится в десертных винах?

- 12-14%
- 10-15%
- ✓ 12-17%
- 12-13%
- 12-15%

613. В скольких баллах оценивается качество пива?

- 10
- 50
- 75
- ✓ 100
- 30

614. Максимальное процентное количество спирта в пиве?

- ✓ 7%
- 9%
- 14%
- 12%
- 5%

615. Минимальное количество спирта в пиве (%)?

- 3,6-3,8
- 2,8-3,2
- ✓ 1,8
- 2,2-2,8
- 3,2-3,4

616. В пределах скольких процентов содержится сахар в безалкогольных напитках?

- 12-13%
- 5-6%
- ✓ 7-10%
- 16%
- 14-15%

617. В составе минеральных вод какого токсичного металла больше всего (мг/кг)?

- медь
- кадмий
- свинец
- ✓ цинк
- арсений

618. По какой балльной системой оцениваются органолептические показатели вин?

- 100
- ✓ 10
- 53
- 30
- 25

619. Что такое пиво?

- напиток полученный из обработанного забреженного виноградного сока
- настой полученных из эфиромасличного сырья
- алкогольный напиток
- безалкогольный напиток
- ✓ слабоалкогольный напиток

620. Что такое букет вина?

- показатель качества характеризующие места, способа производство и сорта вина, которое формируют органолептические показатели как виде, хромат и внешние вид вина
- ощущение вкуса рецепторами слизистой оболочки языка и варку нелетучих компонентов вина
- наблюдение показателей окраски вина при спектральном отражение света
- ✓ сложный эфир выдержанного и созревшего вина
- характерный запах винограда переходящих виноградный в сок и вина

621. Сколько способов имеются в производстве этилового спирта?

- 4
- ✓ 2
- 3
- 1
- 5

622. Что относится физиологическим болезням фруктов?

- сгорания, потеря окраски мякоти, подкожная пятнистость увлажнение, пухлость
- ✓ чёрная пятнистость, мучнистая роса, гниение плода, ямчатая пятнистость, чёрная и зелёная плесень, антракноз citrusовых плодов, бурый гниль винограда, оидиум
- мучнистая роса, сгорание, потеря окраски мякоти
- антракноз citrusовых плодов, бурый гниль винограда, оидиум, пухлость
- антракноз citrusовых плодов, подкожная пятнистость, коричневая пятнистость

623. Что относится фитогенным болезням фруктов?

- антракноз citrusовых плодов, бурый гниль винограда, оидиум, пухлость
- антракноз citrusовых плодов, подкожная пятнистость, коричневая пятнистость
- сгорания, потеря окраски мякоти, подкожная пятнистость увлажнение, пухлость
- ✓ чёрная пятнистость, мучнистая роса, гниение плода, ямчатая пятнистость, чёрная и зелёная плесень, антракноз citrusовых плодов, бурый гниль винограда, оидиум
- мучнистая роса, сгорание, потеря окраски мякоти

624. В пределах скольких процентов находится вода в составе пива?

- 80-85%
- 85-90%
- √ 80-89%
- 78-80%
- 80-87%

625. какой должна быть влажность в анбаре, где хранится дыня?

- 60-65
- 80-85
- √ 75-80
- 70-75
- 65-70

626. какой овощ хранится при температуре $-1 \div +3$ по C?

- помидор
- морковь
- капуста
- √ лук
- огурец

627. какова вместимость маленьких анбаров?

- 50- 100 тон
- 250- 300 тон
- √ 100- 250 тон
- 100- 200 тон
- 100- 150 тон

628. Номер крупа по какому показателю определяются?

- по содержание примесей
- по вкусу
- по содержание влажности
- √ по крупности крупы
- по цвету крупа

629. От чего зависит химический состав зерно?

- агротехнике, вида, селекционных сортов, количество витаминов и минеральных веществ
- от почвенно-климатических условия выращивания и количество органических кислот
- от вида, селекционных сортов, от количество деревянных и красящих веществ
- от количество углеводов, жиров, витаминов, минеральных веществ и кислот
- √ от вида селекционных сортов, агротехнике и почвенно-климатических условий выращивания

630. Что такое мармелад?

- продукт желейной консистенции сваренный в сахара целых и нарезанных плодов-ягод в составе которого не менее 1% Пектиновых веществ и не менее 1% органических кислот
- консервированные плоды и ягоды сваренные в сахарном спирте
- продукт нежной консистенции, мягкий и мелко прожатый
- √ желеобразное кондитерное изделие сладкого и приятного кислого вкуса
- клейстеризованный продукт залитый в форме

631. По какой площади вычисляются количество партии в крахмале?

- в площади кв.0,1 см
- √ в площади кв. 1 дм

- в площади 10 кв. дм
- в площади 2 кв.дм
- в площади 5 кв. дм

632. При каких температурах и относительной влажности воздуха потребительские свойства хлеба лучше сохраняются?

- 18-19 градуса С и 65%
- 14-15 градуса С и 55%
- 15-16 градуса С и 60%
- 14-17 градуса С и 50%
- ✓ 20-25 градуса С и 75%

633. До скольких лет продлевается срок хранения муки при низких температурах (около 0 градуса С и ниже)?

- до 3,5
- до 15
- ✓ до 2
- до 3
- до 1

634. Сколько сильных сортов относится к яровой пшенице?

- 79
- 81
- ✓ 63
- 58
- 65

635. Сколько сильных сортов относится к озимое пшенице?

- 50
- 55
- ✓ 35
- 28
- 49

636. На сколько сортов делится пшено шлифованное?

- ✓ 4
- 3
- 6
- 7
- 5

637. На сколько классов предусматривается деление твердой пшеницы по стандартом?

- 9
- 7
- 8
- 11
- ✓ 5

638. Сколько процентов составляет содержание крахмала в зерне гречихи?

- 60-80
- ✓ 50-70
- 40-50
- 85-94
- 90-95

639. Сколько процентов крахмала в муке?

- √ 70-78%
- 60-75%
- 50-60%
- 82%
- 12-26%

640. На сколько типов делят пшеницу и характеру культуры по ботаническим признакам?

- 7
- √ 6
- 8
- 3
- 9

641. какой балльной системой оценивают органолептические показатели макаронных изделий ?

- 50
- 10
- √ 100
- 30
- 25

642. При какой относительной влажности хранится хурма?

- 65
- 80
- √ 90
- 95
- 70

643. На сколько частей по величине делятся специализированные анбары?

- 1
- 3
- √ 4
- 5
- 2

644. На сколько семейств подразделяются зерновые культуры по ботаническим признакам?

- 5
- 6
- 7
- 9
- √ 3

645. На сколько классов предусматривается деление мягкой пшеницы по стандартом?

- 9
- 7
- 8
- 11
- √ 5

646. При какой относительной влажности хранится банан?

- √ 95
- 75

- 80
- 90
- 70

647. При какой температуре хранится гранат?

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

648. Сколько процентов белка содержится в составе овощной фасоли?

- 3,5
- 5,0
- 6,0
- 2,5
- ✓ 4,0

649. Сколько процентов белка содержится в составе тыквенных семян?

- 15
- ✓ 28
- 30
- 35
- 25

650. какой элемент считается ядовитым для человеческого организма по действию?

- P
- ✓ Hg
- Cu
- Fe
- J

651. как называются процесс нехватки в недостаточный усвояемости витаминов в организме?

- ✓ авитаминоз
- полиавитаминоз
- гипervитаминоз
- гиповитаминоз
- моноавитаминоз

652. Сколько сотен видов помидоров выращивается?

- 200
- 400
- 500
- ✓ 600
- 300

653. Сколько мг/процентов каротина в составе тыквы?

- 5
- 8
- 9
- ✓ 12
- 6

654. На сколько групп подразделяются дыни?

- 2
- 5
- 6
- ✓ 7
- 4

655. как называется процесс образования жидкой фазы в микро- и макрокапиллярах твердых продуктов?

- ✓ адсорбция
- хемосорбция
- капиллярная конденсация
- микрокапилляры
- сорбция

656. какие соединения в яблоке, винограде, сливе, смородине относятся к фенольным соединениям?

- салициловая кислота
- сорбиновая кислота
- уксусная кислота
- ✓ хининовая кислота
- бензойная кислота

657. Родина овощного боба?

- Азия
- Африка
- Украина
- Россия
- ✓ Америка

658. На сколько частей делится перец со стеблем по размеру?

- 1
- ✓ 3
- 4
- 5
- 2

659. Сколько мг/процентов витамина С содержится в составе помидора?

- 10
- ✓ 30
- 35
- 40
- 20

660. какой глюкозид придает баклажану горький вкус?

- гисперидин
- ✓ соланин
- капсаицин
- апиин
- синигрин

661. На сколько частей делятся помидоры по количеству камер?

- ✓ 3
- 5

- 1
- 2
- 4

662. какой из антоцианов придающий плодам и овощам красно- фиолетовый цвет встречается в черном винограде?

- идеин
- керасинин
- бетанин
- ксантин
- ✓ энин

663. как называется флавоновое соединения в чешуе репчатого лука?

- ✓ кверситин
- капсантин
- ликопин
- зеаксантин
- ксантофилл

664. какая кислота обладает бактерицидным свойством и используется в качестве консерванта?

- бензойная
- ✓ салициловая
- молочная
- винная
- яблочная

665. Что происходит в организме при высоком содержании уксусной кислоты?

- увеличиваются красные кровные тельца
- уменьшаются красные кровные тельца
- ✓ увеличиваются белые кровные тельца
- повышается кровяное давление
- уменьшаются белые кровные тельца

666. как называются большое количество потребляемых витаминов и их накопление в организме больше нормы?

- поливитаминоз
- гиповитаминоз
- авитаминоз
- ✓ гипervитаминоз
- моновитаноз

667. В составе продовольственных товаров какие вещества дают энергии ?

- вода
- минеральные вещества
- красительные вещества
- дубильные вещества
- ✓ белки, жиры, углеводы

668. какой пигмент дают растительным клеткам зеленый цвет ?

- ✓ хлоропластиды
- лейкопластиды
- флавоноиды
- протеиды
- хромопластиды

669. В составе продовольственных товаров какие микроэлементы считаются вредными?

- P, S
- Mo, Ba
- Ba, Br
- √ Zn, As, Hg, Pb
- Mn, Co

670. какой цвет имеет пигмент меланоиды – как красительные вещества?

- фиолетовый
- √ от светло – коричневого до тёмно-коричневого
- зелёный
- жёлтый или оранжевый
- красно-фиолетовый

671. Из какого слова и что означает слово ферменты?

- aqua - вода
- profos – обязательно
- konservare – хранение
- √ fermentum – дрожжи
- vita - жизнь

672. Что означает слово витамин и откуда оно было взято?

- греческое слово – жить
- √ латинское слово – жизнь
- турецкое слово – жить
- английское слово – жить
- немецкое слово – существовать

673. когда была положена основа науки о витаминах?

- 1716
- 1899
- √ 1816
- 1913
- 1838

674. когда была положена основа науки о ферментах?

- 1911
- 1902
- 1995
- √ 1814
- 1786

675. когда и где были созданы ферменты впервые?

- 1919 – Венгрия
- 1900 г – Россия
- 1856 г – Италия
- √ 1926 – Америка
- 1938 – Польша

676. По современной классификации все ферменты делят на сколько классов?

- 7
- 8

- 2
- √ 6
- 10

677. Потребность витамина организма обеспечивается больше за счет каких пищевых продуктов ?

- мясных продуктов
- √ плодово-овощных продуктов
- вкусовых продуктов
- молочных продуктов
- рыбных продуктов

678. когда и кем был выявлен витамин С- аскорбиновая кислота?

- 1945 г, русский ученый Данилевский
- 1898 г, немецкий ученый Мюллер
- 1911 г, французский ученый Пастер
- 1934 г, польский ученый Гунк
- √ 1927 - 1928 г., венгерский ученый Сент- Джорджей

679. когда и где была проведена последняя классификация ферментов?

- 1901 – в Донецке
- 1936 – в Праге
- √ 1961 – в Москве
- 1960 – в Лейпциге
- 1899 – в Варшаве

680. При нехватке какой аминокислоты расходуемой для синтеза никотиновой кислоты, развивается болезнь пеллагра?

- лизин
- цистин
- метионин
- √ триптофан
- лейцин

681. .

Когда был найден витамин В₁₅?

- 1983 г
- 1818 г
- 1948 г
- √ 1950 г
- 1956 г

682. как называется витамин k?

- хинон
- тимасол
- викасол
- √ филлохилин
- хинин

683. В первые кем был открыт витамин токоферол?

- Эйкман
- Энгельгарт
- Лунин
- Томас

✓ Эванс

684. Сколько каротина (провитамина А) должно быть в крови человека при нормальном состоянии?

- 100 – 200 мг%
- 90 – 100 мг%
- 50 – 60 мг%
- ✓ 60 – 165 мг%
- 69 – 90 мг%

685.

Когда был найден витамин В₃ рисовых отрубя?

- 1930
- 1946
- 1960
- ✓ 1933
- 1859

686.

В какой части зерновых культур имеется витамин В₁?

- зародыш
- оболочка
- I сорт пшеничной муки
- ✓ алейроновый слой
- семена

687. к группам каких соединений относятся дубильные вещества?

- ароматические
- белки
- азотистые
- углеводы
- ✓ фенольные

688. Чем характеризуется активная кислотность?

- ✓ концентрация ионов водорода
- соотношение ионов углерода и водорода
- числом атомов углерода
- количеством кислорода
- диссоциация карбоксильных групп

689. какие относятся к простым белкам?

- хромопротеиды
- гликопротеиды
- фосфопротеиды
- ✓ протамины, гистоны
- монопротеиды

690. каков конечный продукт расщепления белков?

- нитрит
- нитрат
- карбон
- вода

✓ аммиак

691. как называется сахар проросшего зерна (семени)?

- фруктоза
- лактоза
- рафиноза
- ✓ мальтоза
- галактоза

692. какой сахар наиболее гигроскопичен?

- сорбит
- ✓ инвертный
- рафиноза
- сахароза
- ксилоза

693. как называется потеря воды белками под влиянием внешней среды?

- ✓ дегидратация
- адсорбция
- десорбция
- гидратация
- сорбция

694. Сколько процентов серы в составе белков?

- 7,0 - 8,0
- ✓ 0,5 - 2,5
- 0 - 2
- 3,5 - 4,5
- 5,0 - 7,6

695. Сколько процентов жира есть в составе тыквенных семян?

- ✓ 40
- 50
- 10
- 20
- 30

696. как называются пигмент встречаемые в citrusовых плодах?

- капсантин
- каратиноид
- хлорофилл
- α - каротин
- ✓ цитроксантин

697. когда стали промышленном методом производить витамин U как лекарственный препарат?

- 1986 г
- 1917 г
- 1960 г
- 1977 г
- ✓ 1972 г

698. кем был получен витамин U в кристаллическом состоянии?

- Эвелсон
- Павлов
- Вухнер
- ✓ Мак Рори
- Энгельгарт

699.

На деятельность каких органов оказывает положительное влияние витамин K₁₅?

- нервные ткани
- кровеносные сосуды
- желудочно-кишечный
- ✓ сердечно-сосудистый и гиповизная железа
- суставы

700.

Какой из нижеперечисленных витаминов отсутствует в чае?

- ✓ D
- ..
- B₁
-
- B₉
-
- B₃
-
- B₂