

1. На сколько групп делятся жиры в зависимости от состава компонентов?
 - √ 2.0
 - 3.0
 - 4.0
 - 6.0
 - B) 5
2. При какой температуре определяется удельный вес растительных масел?
 - √ 20 град. Цельсия
 - 30 град. Цельсия
 - 10 град. Цельсия
 - 50 град. Цельсия
 - 60 град. Цельсия
3. При какой температуре определяется относительная плотность, цвет и вкус жиров растительного происхождения?
 - √ 20 град. Цельсия
 - 60 град. Цельсия
 - 30 град. Цельсия
 - 10 град. Цельсия
 - 50 град. Цельсия
4. В каком ряду правильно указаны все липоиды (жироподобные веществ ?
 - √ фосфолипиды, стерины, воски
 - фосфатиды, алколоиды, гликозиды
 - фосфоглицериды, стерины, флавоноиды
 - гликозиды, воски, стерины
 - диглицериды, стерины, алкалоиды
5. В каком из нижеуказанных вариантов правильно отмечены липоиды?
 - √ стерины
 - алкалоиды
 - флавоноиды
 - диглицериды
 - гликозиды
6. В каком из нижеуказанных вариантов правильно отмечены липоиды?
 - √ воски
 - алкалоиды
 - флавоноиды
 - диглицериды
 - гликозиды
7. В каком из нижеуказанных вариантов правильно отмечены липоиды?
 - √ фосфатиды
 - алкалоиды
 - флавоноиды
 - диглицериды
 - гликозиды
8. В каком из нижеуказанных вариантов правильно отмечены липоиды?

- ✓ фосфолипиды
- алкалоиды
- флавоноиды
- диглицериды
- гликозиды

9. В каком из нижеуказанных вариантов правильно отмечены липоиды?

- ✓ фосфоглицериды
- алкалоиды
- флавоноиды
- диглицериды
- гликозиды

10. В каком ряду указаны жироподобные вещества?

- ✓ воски
- алкалоиды
- флавоноиды
- диглицериды
- гликозиды

11. В каком ряду указаны жироподобные вещества?

- ✓ стерины
- алкалоиды
- флавоноиды
- диглицериды
- гликозиды

12. В каком ряду указаны жироподобные вещества?

- ✓ фосфатиды
- алкалоиды
- флавоноиды
- гликозиды
- диглицериды

13. В каком ряду указаны жироподобные вещества?

- ✓ фосфолипиды
- алкалоиды
- флавоноиды
- диглицериды
- гликозиды

14. В каком ряду указаны жироподобные соединения?

- ✓ фосфоглицериды
- алкалоиды
- флавоноиды
- диглицериды
- гликозиды

15. Какие стерины содержатся в продуктах растительного происхождения?

- ✓ фитостерины
- изостерины
- зоостерины
- холестерин

- микостерины

16. Какие стеринны содержатся в продуктах животного происхождения?

- ✓ зоостерины
- микостерины
- изостерины
- ситостерины
- фитостерины

17. Какое свойство имеет лецитин?

- ✓ эмульсионное
- адсорбция
- соединительное
- расщепляющее
- абсорбция

18. Укажите показатель, используемый при идентификации растительных масел.

- ✓ жирно-кислотный состав триглицеридов
- ярлык
- графарет
- этикетка
- маркировка батонов

19. В каком ряду указана жирная кислота считающаяся биологическо активной?

- ✓ линоленовая
- элаидиновая
- эруковая
- капринолеиновая
- миристиновая

20. В каком ряду указана эссенциальная жирная кислота?

- ✓ линолевая
- пальмитиновая
- капринолеиновая
- стеариновая
- каприловая

21. В каком ряду правильно указано количество жирных кислот?

- ✓ 170.0
- 205.0
- 195.0
- 185.0
- 270.0

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

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

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

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

24. В каком ряду указано растительное масло твердой консистенции?

- подсолнечное
- ✓ кокосовое
- хлопковое
- оливковое
- льняное

25. Какие из нижеперечисленных растительных масел относятся к невысыхающим маслам?

- ✓ оливковое, миндальное
- подсолнечное, хлопковое
- льняное, конопляное
- кокосовое, пальмовое
- касторовое, соевое

26. Из чего состоят белки пищевых продуктов?

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

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

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

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

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

29. Какова суточная норма потребления жиров организмом человека?

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

30. Из чего состоят белки пищевых продуктов?

- ✓ аминокислот
- ненасыщенных кислот
- нуклеиновых кислот

- насыщенных кислот
- жирных кислот

31. Из скольких этапов состоит производство растительных масел?

- 5.0
- √ 4.0
- 6.0
- 7.0
- 8.0

32. Сколько процентов жира содержит кукурузное ядро?

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

33. Сколько процентов жира содержит подсолнух?

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

34. Сколько процентов жира содержат плоды оливок?

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

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

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

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

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

37. При какой температуре оценивают запах растительных масел?

- 7- 12 град. Цельсия
- √ 15- 20 град. Цельсия
- 20- 25 град. Цельсия
- 10- 15 град. Цельсия
- 5- 10 град. Цельсия

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

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

39. При какой температуре определяют запах жиров?

- 25- 30 град. Цельсия
- ✓ 15- 20 град. Цельсия
- 8- 10 град. Цельсия
- 10- 15 град. Цельсия
- 20- 22 град. Цельсия

40. При каком процессе происходит очистка механических смесей в составе масел?

- винтеризация
- ✓ осаждение
- процеживание
- гидратация
- дезодарация

41. Большое количество, какого вещества придаёт темный оттенок растительному жиру?

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

42. Какой показатель качества растительных жиров определяется с помощью йодного раствора?

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

43. Какой показатель качества растительных жиров определяется визуальным колориметром?

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

44. При какой температуре определяются органолептические показатели растительных жиров?

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

45. При какой температуре определяются физико-химические показатели растительных жиров?

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

- 50 град. Цельсия
- 10 град. Цельсия

46. С помощью какого раствора определяется цветность растительных масел?

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

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

- √ цветомер
- пикнометр
- денциметр
- хронометр
- рефрактометр

48. Каким прибором определяется цветность растительных масел?

- √ визуальным колориметром
- пикнометром
- денциметром
- хронометром
- рефрактометром

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

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

50. Каким прибором определяется плотность жиров растительного и животного происхождения?

- лактоденциметром
- спиртометром
- √ пикнометром
- рефрактометром
- аэрометром

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

- √ протеаз
- гидролаз
- трансфераз
- лигаз
- липаз

52. Какая из нижеперечисленных ненасыщенных жирных кислот входит в состав масла семян петрушки (до 76%)?

- √ петрозелиновая
- элаидиновая
- капринолеиновая
- лауринолеиновая
- миристиновая

53. Что является причиной нежелательных запахов пищевых продуктов?

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

54. Какая из нижеперечисленных ненасыщенных жирных кислот входит в состав масел семян крестоцветных — рапсового, горчичного и сурепного?

- √ эруковая
- элаидиновая
- петрозелиновая
- изоолеиновая
- миристиновая

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

- √ 2.0
- 4.0
- 3.0
- 7.0
- 6.0

56. Под действием каких из нижеперечисленных ферментов увеличивается показатель кислотности растительного жира?

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

57. Что служит причиной биохимических процессов в составе жира?

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

58. Что добавляется в жир для предотвращения его прогоркания?

- √ антиоксиданты
- вода
- кислота
- соль
- щелочь

59. При каком из нижеперечисленных процессов увеличивается количество свободных жирных кислот?

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

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

- √ 2.0
- 5.0

- 6.0
- 3.0
- 4.0

61. На сколько группы подразделяется пищевые жиры по происхождению?

- √ 2.0
- 8.0
- 7.0
- 3.0
- 5.0

62. Какой прибор используется для определения плотности масел?

- √ пикнометр
- лактоденсиметр
- аэрометр
- спиртометр
- рефрактометр

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

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

64. В каком из нижеуказанных продуктов имеется жиров больше всего?

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

65. От чего зависит пищевая ценность жиров и их свойства?

- √ жирных кислот
- аминокислот
- гемицеллюлозы
- стеринов
- глицерина

66. Какие из перечисленных свойств не относятся к свойствам жиров?

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

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

- √ кристаллизация
- гидролиз
- набухание
- распад
- денатурация

68. Какая из нижеперечисленных кислот относится к насыщенным жирным кислотам?

- √ лауриновая
- линоленовая
- клупанадоновая
- рицинольная
- олеиновая

69. Какая из нижеперечисленных кислот относится к ненасыщенным жирным кислотам?

- √ эруковая
- каприновая
- пальмитиновая
- стеариновая
- арахидиновая

70. Укажите невысыхающие растительные масла.

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

71. В каком ряду не указаны полувысыхающие растительные масла?

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

72. Какие показатели качества растительных масел оцениваются органолептическими методами?

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

73. На какие группы делятся растительные масла по консистенции?

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

74. В каком ряду правильно указаны полувысыхающие масла?

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

75. В каком ряду правильно указаны высыхающие масла?

- √ льняное, конопляное
- косторовое, кукурузное, оливковое

- пальмовое, кокосовое, мускатное
- соевое, оливковое, мускатное, какао
- миндальное, конопляное

76. На сколько групп по происхождению делятся пищевые жиры?

- 5.0
- 4.0
- 3.0
- не делятся
- ✓ 2.0

77. В каком ряду указаны высыхающие растительные масла?

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

78. Как называются сложные и циклические липиды вместе?

- ✓ липоиды
- дипоиды
- сипоиды
- слипоиды
- гипиды

79. Как называются жиры и сопровождающие их вещества?

- ✓ липиды
- триглицериды
- полиглицериды
- глицериды
- стероиды

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

- ✓ сои
- тунга
- конопля
- косторки
- льна

81. Какой показатель масел определяется пикнометром?

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

82. В каком ряду указано йодное число масел?

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

83. Какой показатель масел определяется рефрактометром?
- ✓ коэффициент преломления
 - кислотность
 - число омыления
 - число Рейхерта-Мейсселя
 - йодное число
84. В каком ряду правильно указаны все жирорастворимые витамины?
- ✓ A, D, E, K
 - B, C, D, K
 - B, C, E, PP
 - A, B, E, K
 - A, B, C, PP
85. В каком ряду указан жиронерастворимый витамин?
- ✓ C
 - D
 - K
 - E
 - A
86. При какой температуре определяют вкус масел?
- ✓ 20 град. Цельсия
 - 35 град. Цельсия
 - 25 град. Цельсия
 - 30 град. Цельсия
 - 10 град. Цельсия
87. Во время, какого процесса устраняются посторонний запах и вкус масла?
- ✓ дезодорация
 - гидратация
 - винтеризация
 - гомогенизация
 - рафинация
88. В каком ряду указана насыщенная жирная кислота?
- ✓ миристиновая
 - линолевая
 - линоленовая
 - олеиновая
 - эруковая
89. Количество, каких веществ в животных жирах определяет число Рейхерта-Мейсселя?
- ✓ количество летучих жирных кислот растворимых в воде
 - количество щелочи растворимых в жирах
 - количество жирных кислот растворимых в щелочи
 - количество свободных жирных кислот в жире
 - количество кислот растворимых в воде
90. Количество, каких веществ в животных жирах определяет число Поленске?
- ✓ количество жирных кислот не растворимых в воде
 - количество жиров растворимых в воде

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

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

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

92. Какой показатель животных жиров определяет перекисное число?

- √ свежесть
- щелочность
- кислотность
- цветность
- жирность

93. В каком ряду указаны животные жиры?

- √ говяжий, бараний, жир-сырец, сливочное
- соевое, свиной, сальник, жир-сырец
- бараний, свиной, миндальное, жир-сырец
- горчичное, сливочное, говяжий, кукурузное
- говяжий, бараний, сливочное, подсолнечное

94. В каком ряду указаны животные жиры?

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

95. Укажите температуру плавления говяжьего жира?

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

96. Укажите температуру плавления бараньего жира?

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

97. Из скольких этапов состоит производство животных жиров?

- √ 3.0
- 7.0
- 4.0
- 5.0
- 6.0

98. В каком ряду правильно описаны пищевые жиры по химическому составу, структуре?
- ✓ 3 – атомный спирт является простым эфиром, соединившим глицерин и различные жирные кислоты
 - 2 – атомный спирт является органической кислотой, образованным этилен гликолом и нитратной кислотой
 - 3 – атомный спирт является простым эфиром, соединившим глицерин и сложные ароматические кислоты
 - 3 – атомный спирт является сложным эфиром, соединившим глицерин и различные альдегиды
 - 2 – атомный спирт является глицеридом, образованным этилен гликолом и карбонильной кислотой
99. На сколько подгруппы делится жидкие животные жиры?
- 5.0
 - не делятся
 - ✓ 2.0
 - 4.0
 - 3.0
100. На сколько подгруппы подразделяется жиры твердой консистенции?
- ✓ 2.0
 - 1.0
 - 5.0
 - 4.0
 - 3.0
101. Чем отличается твердый жир от жидкого жира по химическому составу?
- ✓ большим содержанием животного жира
 - количеством минеральных веществ
 - консистенцией
 - устойчивостью к хранению
 - большим содержанием растительного жира
102. Какой показатель жиров определяется рефрактометром?
- ✓ коэффициент преломления
 - показатель омыления
 - число поленского
 - йодное число
 - показатель кислотности
103. Укажите количество йодного числа в твердых жирах.
- ✓ 28-40
 - 50-60
 - 75-100
 - 80-90
 - 120-200
104. На сколько процентов усваивается организмом жиры имеющие температуру плавления 37– 50 градусов Цельсия?
- ✓ 0.9
 - 0.78
 - 0.93
 - 0.5
 - 0.8
105. На сколько процентов усваиваются организмом жиры имеющие температуру плавления ниже 37 градусов по Цельсию?
- ✓ 97- 98%
 - 90- 95%

- 60- 70%
- 80- 85%
- 30- 40%

106. Имеет розовато-красную окраску несвойственную доброкачественным жирам. Это дефект какого жира?

- √ свиного
- В) бараньего
- сборного
- рыбьего
- говяжьего

107. Как усваиваются организмом жиры имеющие температуру плавления 50 – 60 градусов Цельсия?

- √ очень плохо
- средне
- плохо
- очень хорошо
- хорошо

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

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

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

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

110. При какой температуре определяются физико-химические показатели животных жиров?

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

111. При какой температуре определяются органолептические показатели животных жиров?

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

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

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

113. Укажите перекисное число жиров сомнительной свежестью (в % - ах).
- √ 0,06-0,1%
 - 0,02-0,05%
 - 0,3-0,6%
 - 0,2-0,5%
 - 0,1-0,3%
114. Укажите перекисное число испорченных жиров.
- √ не более 0,1%
 - не более 0,5%
 - не более 0,6%
 - не более 0,8%
 - не более 0,3%
115. Накопление каких веществ свидетельствует об свежести жиров животного происхождения?
- √ перокисное соединение, альдегиды и кетоны
 - органические кислоты, альдегиды, триглицериды
 - вода, триглицериды и спирты
 - перокисное соединение, вода, триглицериды
 - спирты, кислоты, кетоны
116. Что образуется в результате процесса окисления жиров?
- √ перокисное соединение, альдегиды и кетоны
 - спирты, кислоты, кетоны
 - органические кислоты, альдегиды, триглицериды
 - вода, триглицериды и спирты
 - перокисное соединение, вода, триглицериды
117. На сколько групп в зависимости от консистенции делятся животные жиры?
- √ 2.0
 - 5.0
 - не делятся
 - 4.0
 - 3.0
118. Укажите жир, у которого при определении цвета может наблюдаться зеленоватый оттенок.
- √ костный жир
 - говяжий жир
 - кокосовое масло
 - пальмовое масло
 - рыбий жир
119. В каком ряду указан жир, у которого при определении цвета может наблюдаться зеленоватый оттенок?
- √ бараний жир
 - рыбий жир
 - кокосовое масло
 - пальмовое масло
 - говяжий жир
120. Содержит 0,3% воды, ароматизаторы, сахара и имеет естественный запах. Какой это жир?
- √ свиной топленый
 - рыбий жир

- суррогатный
- говяжий
- кулинарный

121. При определении цвета, какого жира может наблюдаться зеленоватый оттенок?

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

122. Что приводит к окислению жира?

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

123. В каком ряду правильно указано йодное число бараньего жира?

- ✓ 30,96-46,2 мг йода
- 31,25-46,45 мг йода
- 30,96-50,25 мг йода
- 31,15-48,18 мг йода
- 30,8-45,1 мг йода

124. В каком ряду правильно указана плотность говяжьего жира при 20 град. Цельсия?

- ✓ 923-933 кг/м³
- 923-930 кг/м³
- 930-935 кг/м³
- 925-940 кг/м³
- 920-930 кг/м³

125. В каком ряду правильно указано число омыления свиного жира?

- 195-115 мг КОН
- 200-210 мг КОН
- 193-220 мг КОН
- ✓ 193-210 мг КОН
- 190-205 мг КОН

126. В каком ряду правильно указаны насыщенные низкомолекулярные кислоты?

- лауриновая, капроновая, олеиновая
- арахидоновая, пальмитиновая, каприновая
- ✓ масляная, капроновая, каприновая
- масляная, лауриновая, линолевая
- капроновая, стеариновая, олеиновая

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

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

128. При какой температуре оценивают вкус, запах твердых и жидких жиров?
- ✓ 15- 20 град. Цельсия
 - 5-10 град. Цельсия
 - 10-15 град. Цельсия
 - 30-35 град. Цельсия
 - 25-30 град. Цельсия
129. На сколько групп подразделяется липиды?
- ✓ 3.0
 - 2.0
 - 6.0
 - 5.0
 - 4.0
130. Из каких нижеперечисленных семян получают жиры, используемые в технических целях?
- ✓ лён
 - хлопок
 - кукуруза
 - соя
 - подсолнух
131. От каких веществ очищаются жиры в процессе гидратации?
- ✓ отфосфатидов
 - от свободных жирных кислот
 - от красителей
 - от токоферола
 - от триглицеридов
132. Укажите физико-химические показатели животных жиров.
- плотность, коэффициент преломления, температуры застывания и плавления
 - плотность, коэффициент преломления, температуры застывания и плавления, прозрачность, число омыления
 - плотность, температура плавления, кислотное число, число омыления
 - плотность, коэффициент преломления, температуры застывания и плавления, запах, вкус
 - ✓ плотность, коэффициент преломления, температуры застывания и плавления, кислотное число, число омыления
133. Под действием каких ферментов происходит гидролиз жира?
- лигаз
 - протеаз
 - ✓ липаз
 - лиаз
 - трансфераз
134. Сколько грамма жира в среднем должен употреблять человек на _____ основании физиологических норм?
- ✓ 80-100
 - 50-100
 - 100- 150
 - В) 60-100
 - 70-100
135. Какая из нижеперечисленных ненасыщенных жирных кислот в большом количестве содержится в гидрированных пищевых и технических жирах (15–40%)?
- ✓ элаидиновая

- миристиновая
- эруковая
- капринолеиновая
- брассидиновая

136. Что такое транс-жиры?

- ✓ это растительные жиры, переведенные в твердое состояние путем присоединения атомов водорода к ненасыщенным двойным связям в растительных маслах
- это растительные жиры, переведенные в твердое состояние путем отсоединения атомов кислорода к ненасыщенным двойным связям в растительных маслах
- это растительные жиры, переведенные в твердое состояние путем отсоединения атомов водорода к ненасыщенным двойным связям в растительных маслах
- это растительные жиры, переведенные в твердое состояние путем присоединения атомов углерода к ненасыщенным двойным связям в растительных маслах
- это растительные жиры, переведенные в твердое состояние путем присоединения атомов кислорода к ненасыщенным двойным связям в растительных маслах

137. Как называется процесс производства транс-жиров?

- дезодорация
- гидратация
- гомогенизация
- винтеризация
- ✓ гидрогенизация

138. В какой стране впервые был выработан маргарин?

- США
- Германия
- ✓ Франция
- Россия
- Азербайджан

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

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

140. Какие технологические методы используются при производстве маргарина?

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

141. Сколько по балльной системе оценивается качество майонеза?

- 100.0
- 50.0
- ✓ 30.0
- 50.0
- 25.0

142. Какие вещества добавляются в маргарин в качестве консервантов?

- ✓ аскорбиновая и бензойная кислоты

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

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

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

144. Какой нижеперечисленный пункт соответствует биологическим ценностям маргарина?

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

145. Что из нижеперечисленного соответствует составу маргарина?

- √ высокая дисперсия жира и воды
- ненасыщенные жирные кислоты и витамины
- триглицериды и красители
- насыщенные жирные кислоты и стеариновая кислота
- свободные жирные кислоты и стерол

146. На сколько групп делится маргарин по рецепту и назначению?

- √ 3.0
- 4.0
- 5.0
- 7.0
- 6.0

147. Какая из нижеперечисленных стадий не относится к производству гидрогенизированных жиров?

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

148. Какие жиры считаются гидрогенизированными?

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

149. Во сколько баллов оцениваются органолептические показатели качества майонеза?

- √ 30.0
- 100.0
- 40.0
- 70.0
- 50.0

150. В каком ряду правильно указаны органолептические показатели качества майонеза?
- √ вкус, запах, цвет, консистенция и внешний вид
 - вкус, запах, цвет, консистенция, стойкость эмульсии
 - вкус, запах, цвет, стойкость эмульсии, внешний вид
 - вкус, запах, внешний вид, стойкость эмульсии
 - вкус, запах, цвет, кислотность и внешний вид
151. В каком варианте правильно указаны органолептические показатели майонеза, которые больше всего может быть фальсифицированы?
- √ вкус и запах
 - прозрачность, внешний вид
 - В) консистенция, прозрачность
 - внешний вид, консистенция
 - внутреннее строение, прозрачность
152. Укажите органолептический показатель майонеза, который больше всего может быть фальсифицирован.
- √ запах
 - внутреннее строение
 - консистенция
 - прозрачность
 - внешний вид
153. Какой органолептический показатель майонеза больше всего может быть фальсифицирован?
- √ вкус
 - консистенция
 - внешний вид
 - внутреннее строение
 - прозрачность
154. Укажите энергетическую ценность 100 грамма майонеза в ккал – ях.
- √ 627.0
 - 527.0
 - 827.0
 - 701.0
 - 727.0
155. Сколько процентов белка и углеводов содержит майонез, выработанный на основе растительных масел?
- √ 3,1%; 2,6%
 - 4,2%; 3,2%
 - 1,7%; 0,7%
 - 1,9%; 0,8%
 - 3,6%; 2,9%
156. Сколько процентов жира и воды содержит майонез, выработанный на основе растительных масел?
- √ 67%; 25%
 - 50%; 35%
 - 77%; 22%
 - 70%; 33%
 - 69%; 30%
157. Какие показатели качества маргарина оцениваются органолептическим методом?

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

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

- √ 3.0
- 4.0
- 6.0
- 5.0
- 2.0

159. Сколько по балльной системе оцениваются органолептические показатели качества маргарина?

- √ 100.0
- 30.0
- 50.0
- 20.0
- 10.0

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

- √ 3.0
- 4.0
- 5.0
- 6.0
- 2.0

161. В каком ряду указано содержание десертных майонезов?

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

162. Сколько по балльной системе оцениваются органолептические показатели качества майонеза?

- √ 30.0
- 100.0
- 10.0
- 50.0
- 20.0

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

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

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

- √ 3.0
- 4.0
- 5.0
- 6.0

- 2.0

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

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

166. В каком ряду правильно указана массовая доля соли столовых маргаринов?

- √ 0,2-0,7%
- В) 0,3-0,6%
- 0,4-0,6%
- 0,3-0,8%
- 0,2-0,5%

167. По каким результатам определяют сорт маргарина?

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

168. В каком ряду указана маргариновая продукция?

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

169. Когда чаще всего использует эксперты стандарты при экспертизе кулинарных, кондитерских хлебопекарных жиров?

- √ в части правил отбора проб и образцов
- при проведении органолептического осмотра
- при визуальном осмотре
- эксперты стандартами не пользуются
- при проведении только лабораторного анализа

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

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

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

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

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

- √ 2.0
- 4.0
- 5.0
- 6.0
- 3.0

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

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

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

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

175. В каком ряду указан состав столового майонеза?

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

176. Какой жир искусственный?

- √ маргарин
- кокосовое
- пальмовое
- рыбий
- хлопковое

177. Укажите гидрогенизированный жир.

- √ искусственный
- рыбий
- бараний
- природный
- говяжий

178. Какие жиры лучше усваиваются организмом человека?

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

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

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

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

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

181. Сколько процентов жира содержит мякоть маслин?

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

182. Сколько процентов жира содержит ядро орехов?

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

183. В каком ряду указано процессы получения растительных масел?

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

184. Во время, какого процесса увеличивается количество свободных жирных кислот?

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

185. От каких веществ очищаются масла в процессе гидратации?

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

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

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

- 15,7 кДж

187. Какова суточная норма потребления жиров организмом человека?

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

188. Какие жиры лучше усваиваются организмом человека?

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

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

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

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

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

191. Сколько компонентов содержится в молоке?

- 100.0
- 90.0
- 70.0
- ✓ 120.0
- 50.0

192. Какое брожение является причиной порчи молока?

- уксуснокислое
- ✓ молочнокислое
- пропионовокислое
- маслянокислое
- спиртовое

193. Какие ферменты выделяют бактерии в составе молока?

- фермент фосфатаза
- ✓ фермент редуктаза
- фермент амилаза
- фермент каталаза
- фермент пероксидаза

194. Каким прибором определяется плотность молока?

- жироскопом
- ✓ лактоденсиметром
- рефрактометром
- влагомером
- спиртометром

195. Действием, какого фермента определяют пастеризованность молока?

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

196. В каком ряду указана кислотность восстановленного молока?

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

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

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

198. Какие показатели качества молока определяются органолептическим методом?

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

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

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

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

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

201. В молоке, какого животного содержится наибольшее количество сахара?

- ✓ в кобыльем
- в буйволином
- в козьем

- в верблюжьем
- в коровьем

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

- ✓ витамин А
- витамин С
- витамин К
- витамин Е
- витамин D

203. При какой температуре нагрева молока фермент редуктаза теряет свою активность?

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

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

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

205. Какое молоко называют восстановленным?

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

206. Что такое нормализованное молоко?

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

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

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

208. Под действием какого вещества свертывается молоко?

- ✓ сычужный фермент
- сода
- фенолфталеин
- метилоранж
- йод

209. Какова средняя жирность молока, которое дает корова?
- ✓ 0.035
 - 0.045
 - 0.055
 - 0.065
 - 0.025
210. Из молока, какого животного изготавливается кобылье молоко?
- ✓ кобыль
 - зебра
 - коза
 - корова
 - буйвол
211. На сколько группы подразделяется виды порчи молока?
- ✓ 4.0
 - 3.0
 - 5.0
 - 6.0
 - 2.0
212. Сколько времени может храниться стерилизованное молоко при комнатной температуре?
- ✓ несколько недель
 - 10 часов
 - 12 часов
 - несколько дней
 - 8 часов
213. Укажите продолжительность высокотемпературной пастеризации молока производимой в молочной промышленности.
- ✓ 30 минут
 - 25-30 секунд
 - 40-45 минут
 - 50-60 минут
 - 15-20 секунд
214. При какой температуре производится высокотемпературная пастеризация молока в молочной промышленности?
- ✓ 90-95 град. Цельсия
 - 65-75 град. Цельсия
 - 85-90 град. Цельсия
 - 72-76 град. Цельсия
 - 63-65 град. Цельсия
215. Какие бактерии окисляющие молочную кислоту используются в производстве кобыльего молока?
- ✓ болгарские палочки и дрожжевые грибы
 - ацидофильные палочки и дрожжевые грибы
 - термофильные и болгарские палочки
 - ацидофильные и термофильные палочки
 - мезофильные и термофильные палочки
216. Какие бактерии окисляющие молочную кислоту используются в производстве йогурта?
- ✓ стрептококки, термофильные и болгарские палочки

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

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

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

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

- ✓ распад
- чесночно-луковый запах
- запах лекарства
- слизистый
- горький вкус

219. Что такое гомогенизация молока?

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

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

- ✓ 2.0
- 1.0
- 5.0
- 3.0
- 4.0

221. В чем измеряется кислотность молока?

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

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

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

223. Какое вещество в составе молока предотвращает рахит?

- холестерин
- стигмостерин
- кефалины

- ✓ эргостерин
- лецитин

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

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

225. При какой температуре проводится стерелизация молока?

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

226. Какова температура моментальной пастеризации молока?

- 79 град. Цельсия
- 75 град. Цельсия
- 80 град. Цельсия
- 90 град. Цельсия
- ✓ 85 град. Цельсия

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

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

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

- Mg
- ✓ Na
- P
- K
- Ca

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

- E) Ca
- ✓ P
- K
- Na
- Mg

230. Какой витамин содержится в коровьем молоке больше всего?

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

231. Какой витамин содержится в буйволином молоке больше всего?

- витамин Е
- ✓ витамин А
- витамин D
- витамин РР
- витамин В

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

- витамин Е
- витамин В
- витамин РР
- витамин А
- ✓ витамин D

233. Какой витамин преобладает в молоке?

- витамин D
- витамин А
- ✓ витамин В
- витамин РР
- витамин Е

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

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

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

- ✓ жирность
- влажность
- кислотность
- сухое вещество
- зольность

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

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

237. С помощью какого прибора определяется жирность молока?

- ✓ центрифуга
- пикнометр
- поляриметр
- сахариметр
- рефрактометр

238. Какой углевод содержится в молоке?

- ✓ лактоза
- фруктоза
- мальтоза

- галактоза
- сахароза

239. Какова продолжительность хранения охлажденного молока?

- ✓ 24 ч
- 36 ч
- 64 ч
- 48 ч
- 72 ч

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

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

241. Какой период обладает бактерицидной способностью молоко?

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

242. Сколько процентов воды содержится в молоке?

- ✓ 83-89 %
- 75-80 %
- 85-90 %
- 82-86 %
- 80-85 %

243. Массовая доля жира 6,0%, СОМО 8,0%, плотность не ниже 1,024 г на куб. см, кислотность 21 град. Тернера. Какое это молоко?

- ✓ пастеризованное цельное
- нежирное с кофе
- стерилизованное в бутылках
- белковое
- топленое

244. Что такое казеин?

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

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

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

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

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

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

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

248. Укажите температуру мгновенной пастеризации молока.

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

249. В каком ряду правильно указана температура кратковременной пастеризации молока?

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

250. В каком ряду правильно указана температура длительной пастеризации молока?

- ✓ 63-65 град. Цельсия
- 63-69 град. Цельсия
- 50-55 град. Цельсия
- 60-65 град. Цельсия
- 72-74 град. Цельсия

251. При какой температуре происходит стерилизация молока?

- ✓ 120-130 град. Цельсия
- 140-155 град. Цельсия
- 138-145 град. Цельсия
- 140-150 град. Цельсия
- 130-140 град. Цельсия

252. Какой вариант указывает на кратковременную пастеризацию молока?

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

253. Какой вариант указывает на долговременную пастеризацию молока?

- ✓ 63-65 град. Цельсия
- 63-69 град. Цельсия
- 59-62 град. Цельсия

- 60-65 град. Цельсия
- 72-74 град. Цельсия

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

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

255. При какой температуре проводится стерелизация молока?

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

256. Какова температура моментальной пастеризации молока?

- √ 85 град. Цельсия
- 79 град. Цельсия
- 80 град. Цельсия
- 75 град. Цельсия
- 90 град. Цельсия

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

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

258. Какой период обладает бактерицидной способностью молоко?

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

259. Сколько процентов воды содержится в молоке?

- 82-86 %
- 80-85 %
- 75-80 %
- 85-90 %
- √ 83-89 %

260. Сколько бактерий находится в 1 мл пастеризованного молока?

- √ 200000.0
- 350000.0
- 250000.0
- 230000.0
- 300000.0

261. В скольких процентной жирностью выпускается стерилизованное молоко?

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

262. Сколько процентов воды в среднем содержится в молоке?

- √ 0.875
- 0.821
- 0.915
- 0.958
- 0.815

263. Укажите температуру кипения молока.

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

264. В каком ряду правильно указана кислотность свежего молока?

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

265. Сколько процентов воды в среднем содержит молоко?

- √ 0.875
- 0.92
- 0.699
- 0.738
- 0.778

266. Укажите температуру плавления молочного жира.

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

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

- √ 289.0
- 350.0
- 250.0
- 310.0
- 330.0

268. Какой вариант указывает на кратковременную пастеризацию молока?

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

- 75-85 град. Цельсия
- 62-65 град. Цельсия

269. Какой вариант указывает на долговременную пастеризацию молока?

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

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

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

271. В какой витамин превращается эргостерин молочного жира под воздействием ультрафиолетовых лучей?

- √ D
- B
- K
- E
- A

272. При какой температуре хранятся обезжиренные творожные изделия?

- √ -18 град. Цельсия
- -15 град. Цельсия
- -17 град. Цельсия
- -20 град. Цельсия
- -14 град. Цельсия

273. При какой температуре хранятся жирные творожные изделия?

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

274. В каком ряду правильно указана кислотность творожных изделий?

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

275. В каком ряду правильно указана жирность сызмы по стандарту?

- √ 0.15
- 0.12
- 0.18
- 0.2
- 0.13

276. Какие окислительные стрептококки молока используются в производстве творога?

- √ мезофильные палочки
- грибковые дрожжи
- ацедофильные палочки
- грибковые дрожжи спиртового брожения
- термофильные палочки

277. Какое молоко используется в производстве творога?

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

278. Укажите основное сырье для производства сметаны.

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

279. В каком ряду правильно указаны жирности творога?

- √ 18%, 9%, 5%
- 12%, 5%, 7%
- 19%, 10%, 7%
- 18%, 7%, 6%
- 16%, 8%, 3%

280. Сколько процентов жира содержится в сметане?

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

281. Укажите влажность и кислотность Крестьянского творога.

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

282. Сколько процентов жирности в основном должно быть в кефире и ацедофильном катыке?

- √ 0.032
- 0.025
- 0.046
- 0.039
- 0.018

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

- √ 2.0
- 4.0
- 1.0

- 5.0
- 3.0

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

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

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

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

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

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

287. К уничтожению подлежит только ... молочная продукция.

- ✓ опасная
- условно пригодная
- потенциально опасная
- отбракованная
- стандартная

288. Опасные кисломолочные продукты подлежат к

- ✓ уничтожению
- переработке
- обработке
- маркировке
- реализацию

289. В каком варианте ответов точно указана причина нежелательных запахов кисломолочных продуктов?

- ✓ микробиологические процессы
- генетические процессы
- физиологические процессы
- патологические процессы
- физические процессы

290. Укажите причины нежелательных запахов творога и творожных изделий.

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

291. При какой температуре замораживают обезжиренные творожные изделия?

- √ 18 град. Цельсия
- 16 град. Цельсия
- 20 град. Цельсия
- 14 град. Цельсия
- 15 град. Цельсия

292. При какой температуре замораживают жирные творожные изделия?

- √ 12 град. Цельсия
- 15 град. Цельсия
- 18 град. Цельсия
- 14 град. Цельсия
- 20 град. Цельсия

293. Какой процент жира должны содержать полужирные творожные изделия?

- √ 0.08
- 0.07
- 0.09
- 0.06
- 0.1

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

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

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

- √ сюзма
- катык
- простокваша
- ряжанка
- йогурт

296. В каком ряду правильно указано содержание воды в сюзме?

- √ 0.7
- 0.65
- 0.72
- 0.75
- 0.6

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

- √ 0.036
- 0.045
- 0.038
- 0.035
- 0.032

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

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

- 78 град. Цельсия
- 70 град. Цельсия

299. Какое количество ассортимента имеет сметана в зависимости от сырья?

- 1.0
- 3.0
- 4.0
- 2.0
- ✓ 5.0

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

- ✓ 3.0
- 2.0
- 6.0
- 4.0
- 5.0

301. В результате чего возникает кислый вкус творога?

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

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

- ✓ кумыс
- кефир
- йогурт
- простокваша
- ацидофилин

303. Укажите продолжительность пастеризации молоко для получения обыкновенной простокваши.

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

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

- ✓ кислотность
- консистенция
- вкус
- запах
- цвет

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

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

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

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

307. Сколько источников различают первичной микрофлоры кисломолочных продуктов?

- √ 3.0
- 6.0
- 5.0
- 4.0
- 2.0

308. Укажите продолжительность пастеризация сливок.

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

309. При какой температуре проводится пастеризация сливок?

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

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

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

311. Для какой молочной продукции применяется уничтожение?

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

312. Что довольно часто является объектом фальсификации молочных консервов?

- √ маркировка
- вес
- объем
- масса
- упаковка

313. Что такое сертификат в области экспертизы молочных консервов?

- √ технический документ о соответствии товара гигиеническим требованиям безопасности
- ветеринарный документ

- методическое указание о товаре
- ТУ
- ГОСТ

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

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

315. В каком ряду правильно указано количество методов получения молочных консервов?

- 5.0
- 1.0
- ✓ 2.0
- 3.0
- 4.0

316. Укажите определенные особенности, которые характерны для заменителей используемые в производстве сгущенного молока.

- ✓ сходство
- перемаркировка
- повышенная цена
- не идентичность
- не сходство

317. Какие определенные особенности характерны для заменителей, используемые в производстве сгущенного молока?

- ✓ идентичность характерных признаков
- способы подделки
- не сходства потребительских свойств
- пересортица
- не идентичность характерных признаков

318. Сколько процентов сахара содержит сгущенное молоко с какао?

- ✓ 0.435
- 0.505
- 0.495
- 0.485
- 0.475

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

- ✓ 0.44
- 0.47
- 0.49
- 0.5
- 0.48

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

- 0.4
- 0.35
- ✓ 0.3
- 0.2
- 0.25

321. Сколько процентов сахара содержит сгущенное молоко с сахаром, выработанное из жирного молока?

- √ 0.435
- 0.492
- 0.333
- 0.467
- 38, 4%

322. Сколько процентов воды содержит сгущенное молоко с сахаром, выработанное из жирного молока?

- √ 0.265
- 0.28
- 0.187
- 0.305
- 0.29

323. При какой температуре подвергается пастеризации обезжиренное молоко?

- 85 град. Цельсия
- 90 град. Цельсия
- √ 80 град. Цельсия
- 60 град. Цельсия
- 75 град. Цельсия

324. В каком ряду указаны консервные виды масла?

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

325. Чем определяется пищевая и биологическая ценность сливочного масла?

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

326. Сколько жира в составе топленого масла?

- 0.79
- 0.85
- 1.0
- √ 0.99
- 0.48

327. Какое масло содержит самое высокое количество жира?

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

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

- √ 0.25
- 0.3

- 0.2
- 0.15
- 0.35

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

- ✓ Кисломолочное
- Вологодское
- Крестьянское
- Любительское
- Сладкосливочное

330. Какие показатели качества сливочного масла оцениваются органолептическим методом?

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

331. Укажите верное количество методов производства сливочного масла.

- ✓ 2.0
- 4.0
- 5.0
- 1.0
- 3.0

332. В каком ряду указано число омыления сливочного масла?

- ✓ 223- 233
- 440- 500
- 110- 120
- 323- 433
- 123- 210

333. Какой процент воды содержит несоленое сливочное масло?

- 83.7
- 0.845
- ✓ 0.825
- 0.89
- 0.855

334. В каком ряду правильно указано количество растительного масла в Диетическом сливочном масле?

- 0.3
- 0.23
- ✓ 0.25
- 0.2
- 0.27

335. Сколько по балльной системе оценивается качество сливочного масла?

- 30.0
- 50.0
- ✓ 100.0
- 10.0
- 25.0

336. Что из нижеперечисленного является показателем безопасности сливочного масла?

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

337. В каком ряду правильно указано содержание воды в Диетическом сливочном масле?

- √ 0.26
- 0.2
- 0.23
- 0.21
- 0.25

338. В каком ряду правильно указано содержание воды в Крестьянском масле?

- √ 0.25
- 0.23
- 0.27
- 0.2
- 0.3

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

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

340. Сколько процентов жира содержится в Голландском сыре?

- √ 0.5
- 0.35
- 0.45
- 0.55
- 0.4

341. На сколько подклассов подразделяются сычужные сыры?

- √ 3.0
- 4.0
- 6.0
- 5.0
- 2.0

342. Сколько процентов воды содержит сгущенное молоко с какао?

- √ 0.275
- 0.298
- 0.316
- 0.301
- 0.293

343. На сколько классов подразделяются сыры по технологии производства?

- √ 3.0

- 5.0
- 4.0
- 2.0
- 1.0

344. Что является причиной пузырчатой консистенции сыра?

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

345. Что является причиной мягкой, размазывающейся консистенции сыра?

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

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

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

347. Что является причиной горького, щелочного вкуса сыра?

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

348. Как называется запах, возникающий во время брожения?

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

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

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

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

- мягкие сыры
- плавленые сыры
- твердые сыры
- ✓ рассольные сыры
- полутвердые сыры

351. Укажите йодное число твердых сыров.

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

352. Какое брожение играет важную роль при созревании сыров?

- молочнокислое
- √ пропионовокислое
- ускуснокислое
- маслянокислое
- спиртовое

353. В каком ряду правильно указана кислотность сыра Мотал?

- √ 340- 330 град. Тернера
- 220- 200 град. Тернера
- 280- 260 град. Тернера
- 300- 280 град. Тернера
- 250- 230 град. Тернера

354. На сколько групп подразделяется мягкие сычужные сыры?

- √ 5.0
- 2.0
- 6.0
- 3.0
- 4.0

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

- 40.0
- 50.0
- √ 60.0
- 20.0
- 30.0

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

- √ 20.0
- 60.0
- 70.0
- 40.0
- 80.0

357. Сколько процентов соли содержит сыр Брынза?

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

358. Каким сырам свойствен привкус копчености?

- √ плавленным колбасным

- плавленным к обеду
- сырным пастам
- плавленным пастообразным
- плавленным ломтевым

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

- ✓ кисломолочный
- сулугуни
- Рокфор
- голландский
- плавленный

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

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

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

- 2.0
- 4.0
- ✓ 6.0
- 5.0
- 3.0

362. Из какого отдела не состоит многокамерный желудок крупного и мелкого рогатого скота?

- сычуг
- рубец
- ✓ сумка
- сетка
- книжка

363. На сколько видов подразделяют субпродукты в зависимости от термического состояния?

- ✓ 3.0
- 6.0
- 5.0
- 2.0
- 1.0

364. Какие из ниже перечисленных не относятся к небелковым азотистым экстрактивным веществам мышечной ткани?

- карнозин
- аденозинтрифосфат
- гликоген
- креатинфосфат
- ✓ креатин

365. При гидролитическом расщеплении гликогена под влиянием ферментов амилазы и мальтозы образуется:

- трегалоза
- ✓ глюкоза
- лактоза
- сахароза

- рамноза

366. Какие белки не относятся к белкам межклеточных пространств?

- √ фосфопротеиды
- муцины
- мукоиды
- липопротеиды
- нейрокератины

367. Какой белок не относится к белкам саркоплазмы?

- миоген
- миоглобин
- миоальбумин
- √ актин
- нуклеопротеиды

368. Какими веществами представлены липиды в мясе?

- фитостерины, триглицериды, холестерин
- фосфолипиды, фитостерины, холестерин
- √ триглицеридами, фосфолипидами и холестерином
- триглицеридами, фитостеринами, восками
- воски, холестерин, триглицериды

369. Какими свойствами обладают азотистые экстрактивные вещества в мясе?

- являются источником образования витамина D
- играют важную роль в обмене мышечной и нервной ткани
- обладают пищевой ценностью
- √ обуславливают специфичность вкуса и запаха
- предупреждают гипертонию

370. Каково содержание углеводов в мясе тотчас же после убоя скота?

- 0.03
- 0.1
- 0.05
- √ 0.01
- 0.0

371. Сколько истинных и ложных пар ребер у крупного и мелкого рогатого скота?

- √ 8 истинных и 5 ложных
- 4 истинных и 5 ложных
- 5 истинных и 5 ложных
- 9 истинных и 3 ложных
- 4 истинных и 3 ложных

372. Сколько пар ребер у крупного и мелкого рогатого скота?

- √ 13.0
- 9.0
- 8.0
- 11.0
- 10.0

373. Сколько хвостовых позвонков у овец?

- √ 12- 18
- 10- 14
- 9- 13
- 8- 5
- 6- 10

374. Сколько хвостовых позвонков у свиней?

- √ 20- 26
- 10- 15
- 7- 11
- 4- 8
- 16- 20

375. Сколько хвостовых позвонков у крупного рогатого скота?

- √ 16- 20
- 10- 14
- 9- 13
- 4- 8
- 22- 26

376. Сколько крестцовых позвонков у овец и свиней?

- √ 4.0
- 5.0
- 8.0
- 10.0
- 3.0

377. Сколько крестцовых позвонков у крупного рогатого скота?

- √ 5.0
- 3.0
- 8.0
- 10.0
- 4.0

378. Сколько спинных позвонков у свиней?

- √ 14.0
- 10.0
- 8.0
- 5.0
- 17.0

379. Сколько спинных позвонков у крупного и мелкого рогатого скота?

- √ 13.0
- 9.0
- 7.0
- 6.0
- 10.0

380. Как называется второй шейный позвонок?

- √ гребень
- крылья
- лопатка
- перо

- атлант

381. Сколько шейных позвонков в скелете убойных животных?

- √ 7.0
- 5.0
- 4.0
- 3.0
- 6.0

382. Количество крови у овец составляет:

- √ 0.07
- 0.25
- 0.02
- 0.35
- 0.15

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

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

384. Что делают со скотом при обнаружении болезни при заготовке?

- √ помещают в изолятор
- возвращают обратно
- направляют на убой
- лечат
- посылают на карантин

385. Каково среднее содержание костей в туши свиней?

- √ от 8 до 15%
- от 25- 35%
- 35- 45%
- 15- 25%
- от 15- 15%

386. Каково среднее содержание костей в туши овец?

- √ от 15- 22%
- от 23- 33%
- 35- 45%
- 45- 55%
- от 10- 15%

387. Каково содержание костей в разделанной туше крупного рогатого скота?

- √ 18- 20%
- 13- 17%
- 10- 15%
- 45- 50%
- 30- 40%

388. Какие из ниже перечисленных не относятся к разновидности соединительной ткани?

- √ упругую
- рыхлую
- плотную
- эластическую
- ретикулярную

389. Какие различают ткани в зависимости от строения и сократительной деятельности мышечных волокон?

- поперечнополосатую, ребристую, сердечную
- гладкую, ребристую, сердечную
- √ поперечнополосатую, гладкую, сердечную
- сердечную, полосатую, ребристую
- сердечную, перпендикулярно полосатую, ребристую

390. Что осуществляет лизосомы?

- √ переваривание
- энергетику клетки
- обмен веществ
- синтез белка
- дыхание

391. Что осуществляет рибосомы?

- обмен веществ
- переваривание
- синтез углеводов
- образование гликогена
- √ синтез белка

392. Что обуславливают митохондрии?

- переваривание
- обмен веществ
- √ дыхание и энергетику клетки
- синтез белка
- синтез углеводов

393. Какими показателями определяют качество мяса при экспертизе?

- органолептическими, физическими, химическими
- гистологическими, физическими, физико-гигиеническими
- физико-химическими, биологическими
- физическими, химическими
- √ органолептическими, физико-химическими, микробиологическими, гистологическими

394. Какова температура парного мяса?

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

395. В чем не выражаются видовые различия мяса?

- √ в свойстве нервной ткани
- цвете и консистенции мускульной и жировой тканей
- свойствах соединительной ткани
- запахе сырого мяса

- консистенции, вкусе и запахе мяса после кулинарной обработке

396. Какая ткань мяса имеет пищевую ценность?

- √ мышечная
- эпителиальная
- соединительная
- нервная
- костная

397. Что такое живая масса скота?

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

398. Какие показатели относятся к упитанности крупного рогатого скота ниже средней?

- остистые отростки спинных и поясничных позвонков слегка выступают
- остистые отростки спинных и поясничных позвонков не выступают
- √ неудовлетворительно развитая мускулатура
- удовлетворительно развитая мускулатура
- хорошо развитая мускулатура

399. Какие показатели относятся к средней упитанности крупного рогатого скота?

- остистые отростки спинных и поясничных позвонков не выступают
- √ остистые отростки спинных и поясничных позвонков слегка выступают
- остистые отростки спинных и поясничных позвонков заметно выступают
- неудовлетворительно развитая мускулатура
- хорошо развитая мускулатура

400. Какие показатели относятся к высшей упитанности крупного рогатого скота?

- несколько угловатые формы туловища
- удовлетворительно развитая мускулатура
- √ округлые формы туловища; хорошо развитая мускулатура
- неудовлетворительно развитая мускулатура
- угловатые формы туловища

401. У каких из нижеуказанных животных, выход мяса выше?

- √ свиньи
- лошади
- зебу
- мелкий рогатый скот
- крупный рогатый скот

402. Какой фактор не влияет на мясную продуктивность скота?

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

403. Какими показателями оценивают качество мяса?

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

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

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

405. Какова температура мороженых субпродуктов?

- ✓ не выше -6 град. Цельсия
- не выше -15 град. Цельсия
- не выше -25 град. Цельсия
- не выше -20 град. Цельсия
- не выше -10 град. Цельсия

406. Какова температура охлажденных субпродуктов?

- ✓ от 0 до 6 градусов по Цельсию
- от -4 до 0 градусов по Цельсию
- от 5 до 8 градусов по Цельсию
- от 4 до 6 градусов по Цельсию
- от -2 до 6 градусов по Цельсию

407. Какой субпродукт относится к II категории?

- ✓ ноги
- язык
- мозги
- сердце
- почки

408. Какой субпродукт относится к I категории?

- ✓ язык
- селезенка
- легкое
- ноги
- губы

409. На сколько категорий подразделяют субпродукты?

- ✓ 2.0
- 4.0
- 5.0
- 6.0
- 3.0

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

- селезенка
- ноги
- желудки
- ✓ печень

- уши

411. Какие субпродукты относятся к малоценным?

- √ уши
- сердце
- язык
- печень
- почка

412. Что из нижеуказанного не относится к субпродуктам?

- √ туша
- желудок
- селезёнка
- язык
- почка

413. Укажите признак, относящийся к несвежему мясу.

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

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

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

415. Укажите признак, который относится к свежему мясу.

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

416. На сколько % усваивается организмом человека свиной жир?

- √ 96,4- 97,5%
- 89- 92%
- 75- 77%
- 85,5- 88,3%
- 80,3- 85,4%

417. Какой белок не является белком крови?

- √ казеин
- альбумин
- глобулин
- фибриноген
- гемоглобин

418. Какие витамины присутствуют в мясе?

- ✓ группы Б
- А
- Д
- К
- С

419. Укажите углевод главным образом содержащийся в мясе.

- ✓ гликоген
- фруктоза
- крахмал
- арабиноза
- целлюлоза

420. К какому заболеванию приводит избыток холестерина?

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

421. Каково оптимальное соотношение между мясом и содержащимся в нем жиром в свинине?

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

422. Каково оптимальное соотношение между мясом и содержащимся в нем жиром в говядине и баранине?

- ✓ 1 : 1
- 2 : 1
- 1 : 2,5
- 1 : 3
- 1 : 2

423. Каково содержание прочно связанной воды в мясе?

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

424. Какова энергетическая ценность мяса на 1 г?

- ✓ 37,7 или 16,7 кДж
- 15,5 или 25,6 кДж
- 28,9 или 12,2 кДж
- 59,3 или 27,2 кДж
- 45,3 или 20,2 кДж

425. Каково среднее содержание минеральных веществ в мясе?

- ✓ 0,8- 1,1%
- 4,3- 6,5%
- 0.0
- 6,3- 9,8%

- 2- 4%

426. Каково содержание общего белка в мясе?

- 8,2- 12,5%
- 27,9- 35,5%
- 5,6- 9,9%
- 10,5- 13,3%
- √ 11,4- 20,8%

427. Кости убойных животных подразделяются на части:

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

428. Подкожная жировая ткань, какого животного называется шпигом?

- буйволов
- оленей
- коров
- коз
- √ свиней

429. Как называется V категория свиней?

- √ мясо поросят
- жирная
- бекон
- промпереработочная
- мясная

430. Как называется IV категория свиней?

- мясная
- √ промпереработочная
- беконная
- жирная
- мясо поросят

431. Как называется III категория свиней?

- промпереработочная
- беконная
- √ жирная
- меленая
- мясо поросят

432. Как называется II категория свиней?

- беконная
- √ мясная
- промпереработочная
- мясо поросят
- жирная

433. Как называется I категория свиней?

- √ беконная
- мясо поросят
- меленая
- промпереработочная
- жирная

434. На сколько групп подразделяются лошади по полу?

- 6.0
- 3.0
- √ 2.0
- 4.0
- 5.0

435. На сколько групп подразделяются лошади по возрасту?

- 3.0
- √ 2.0
- 6.0
- 5.0
- 4.0

436. На сколько категории подразделяют лошадей по упитанности?

- 2.0
- √ 3.0
- 6.0
- 5.0
- 4.0

437. По продуктивности козы подразделяют на:

- кожные, молочные, шубные
- √ молочные, шерстные, пуховые
- молочные, кожные, пуховые
- шерстные, кожные, молочные
- пуховые, шерстные, кожные

438. Каков убойный выход комбинированного скота?

- до 40%
- до 55%
- √ до 65%
- до 55- 70%
- 0.5

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

- 2.0
- 3.0
- √ 4.0
- 5.0
- 6.0

440. На сколько категорий подразделяют свиней?

- 4.0
- 6.0
- √ 5.0
- 3.0

- 2.0

441. Укажите по каким органолептическим показателям не определяется свежесть мяса?

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

442. Укажите порчу мяса возникающую в результате химических процессов:

- ✓ окисление жиров
- брожение
- плесневение
- пигментация
- ослизнение

443. Сколько видов инфицирования мяса существует?

- 5.0
- 3.0
- 6.0
- ✓ 2.0
- 4.0

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

- ✓ загар
- ослизнение
- кислотное брожение
- пигментация
- гниение

445. В результате каких процессов мясо подвергается порче?

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

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

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

447. Какая кислота накапливается в мясе в первые часы после убоя?

- виноградная
- прелиловая
- янтарная
- ✓ молочная
- уксусная

448. Чем объясняется потемнение цвета охлажденного мяса в период хранения?

- ✓ окисление миоглобина в оксимиоглобин, а последний под влиянием кислорода окисляется в метмиоглобин
- повышенная влажность воздуха места хранения
- большое количество соединительной ткани в составе мяса
- отсутствие движения воздуха
- влияние низких положительных температур

449. На сколько частей разделяют говяжью полутушу?

- ✓ 11.0
- 9.0
- 10.0
- 7.0
- 8.0

450. Как называется мякоть, расположенная вдоль спинных позвонков?

- ✓ антрекот
- вырезка
- гуляш
- пашина
- лопатка

451. Каково количество ЛЖК, мг КОН в мясе сомнительной свежести?

- 2- 4
- 15- 21
- ✓ 4- 9
- 1- 2
- 10- 15

452. Чем объясняется более быстрое потемнение буйволиного мяса во время хранения по сравнению с мясом говядины?

- ✓ повышенным содержанием миоглобина
- более быстрое испарение воды в составе
- быстрое окисление жира
- быстрое расщепление биологически активных веществ
- более грубые мышечные волокна

453. Что понимается под естественными потерями в мясе?

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

454. Каково количество ЛЖК, мг КОН в свежем мясе?

- ✓ до 4
- до 1
- до 3
- до 7
- до 2

455. Каково содержание аммиака в мясе сомнительной свежести?

- ✓ 30- 35 мг%
- 45- 50 мг%
- 35- 40 мг%
- 50- 55 мг%

- 40- 45 мг%

456. Каково содержание аммиака в несвежем мясе?

- √ более 35 мг%
- более 50 мг%
- менее 10 мг%
- менее 20 мг%
- более 45 мг%

457. Каково содержание аммиака в свежем мясе?

- √ не более 30 мг%
- более 35 мг%
- не менее 50 мг%
- более 45 мг%
- 35 мг%

458. Каково количество кокков и палочек в несвежем мясе?

- √ свыше 30
- до 15
- свыше 10
- до 20
- свыше 20

459. Каково количество кокков и палочек в мясе сомнительной свежести?

- √ до 30
- до 20
- 25.0
- 15.0
- до 10

460. Каково количество кокков и палочек в свежем мясе?

- √ до 10
- до 35
- до 15
- до 25
- до 30

461. Каков рН несвежего мяса?

- √ более 6,2
- 5,8
- 4,3
- 3,8
- 5,5

462. Какими веществами представлены главным образом углеводы в мясе?

- √ гликогеном
- целлюлозой
- крахмалом
- полуцеллюлозой
- клетчаткой

463. Какие белки в мясе являются неполноценными?

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

464. Сколько процентов полноценных белков содержится в целом по туше свиней?

- В) 40%
- √ 0.9
- 0.5
- 0.6
- 0.2

465. Сколько % полноценных белков содержится в целом по туше крупного рогатого скота и овец?

- 45- 55%
- 10- 20%
- 35- 45%
- 25- 35%
- √ 75- 85%

466. Какие полноценные белки составляют основную массу белков мяса убойных животных?

- актин, глютелин, казеин
- √ миозин, актин, миоген
- миозин, казеин, миоген
- туберин, фазеолин, миоген
- глиадин, миозин, актин

467. Как называется внутренняя пояснично- подвздошная мышца?

- подвздошная кость
- √ вырезка
- атлант
- антрекот
- седалищный бугор

468. Как называется длиннейший мускул спины?

- вырезка
- √ антрекот
- маклак
- седалищный бугор
- подвздошная кость

469. Что выключается в мускулатуру туловища?

- мускулатура шеи, конечностей, позвоночного столба
- √ мускулы позвоночного столба, грудной клетки и брюшной полости
- мускулатура позвоночного столба, грудной клетки, конечностей
- мускулатура грудной клетки, позвоночного столба, кисти
- мускулатура грудной клетки, предплечья, позвоночного столба

470. Каких форм мускулов убойных животных не существует?

- короткие
- длинные
- √ спиральные
- широкие

- кольцевидные

471. Как называется выступ седалищной кости?

- ✓ седалищный бугор
- атлант
- крылья
- маклак
- гребень

472. Как называется выступ подвздошной кости?

- седалищный бугор
- крылья
- атлант
- ✓ маклак
- гребень

473. Из каких частей состоят кости задних конечностей?

- ✓ бедренной, берцовых и костей кисти
- локтевой, плечевой, берцовых
- берцовых, бедренной, локтевой
- костей кисти, берцовых, локтевой
- бедренной, костей кисти, кости предплечья

474. Что не включают кости переднего пояса убойных животных?

- кости предплечья
- ✓ ребра
- лопатку
- ключевую кость
- кисть

475. Сколько истинных и ложных пар ребер у свиней?

- ✓ 6 истинных и 8 ложных
- 4 истинных и 9 ложных
- 7 истинных и 7 ложных
- 6 истинных и 6 ложных
- 5 истинных и 5 ложных

476. Сколько пар ребер у свиней?

- ✓ 14.0
- 16.0
- 12.0
- 10.0
- 9.0

477. Как называется первый шейный позвонок?

- лопатка
- перо
- ✓ атлант
- крылья
- гребень

478. Какие по форме различают кости у убойного скота?

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

479. В каком процессе участвуют тромбоциты?

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

480. Какую функцию выполняют эритроциты?

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

481. Количество крови у свиней составляет:

- 0.304
- 0.155
- √ 0.045
- 8- 10%
- 0.224

482. Количество крови у крупного рогатого скота составляет:

- 20,2- 28,1% живой массы
- √ 7,5- 8,3% живой массы
- 11,2- 14,3% живой массы
- 9- 11,2% живой массы
- 4,2- 6,9% живой массы

483. Наиболее важными функциями лейкоцитов является?

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

484. Из чего состоит кровь?

- ретикулярных волокон и лимфы
- клеток и эластина
- √ клеток и межклеточного вещества
- клеток и волокон
- межклеточного вещества и коллагена

485. На сколько направлений подразделяют породы овец в зависимости от их преимущественной продуктивности?

- √ 7.0
- 6.0
- 8.0
- 5.0

- 4.0

486. Сколько различают пород крупного рогатого скота в зависимости от их преимущественной продуктивности?

- ✓ 3.0
- 5.0
- 6.0
- 2.0
- 4.0

487. При какой относительной влажности хранят мороженое мясо?

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

488. Какую категорию свинины маркируют овальным клеймом?

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

489. Какую категорию мяса маркируют квадратным клеймом?

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

490. Какую категорию мяса маркируют круглым клеймом?

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

491. Какова температура мороженого мяса в толще мышц?

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

492. Какова температура подмороженного мяса?

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

493. Какова температура переохлажденного мяса?

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

494. Какова температура в толще мышц в охлажденном мясе?

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

495. Какова температура в толще мышц в остывшем мясе?

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

496. Что из ниже перечисленного не относится к пищевой ценности мяса?

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

497. Что из ниже перечисленного не относится к органолептическим свойствам мяса?

- запах
- цвет
- ✓ морфология
- нежность
- вкус

498. Что такое путровка?

- ✓ извлечение внутренних органов
- сухая и мокрая зачистка
- расщеливание костей
- снятие шкуры
- клеймение

499. . Каким транспортом не доставляют животных?

- ✓ самолетом
- вагоном
- автомобильным
- железнодорожным
- водным

500. Где проводят убой скота и разделку туш?

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

- хладобойнях, предубойном золоне, мясокомбинатах

501. Каков убойный выход молочного скота?

- ✓ до 55%
- до 80%
- 55- 70%
- до 65%
- до 40%

502. Каков убойный выход мясного скота?

- ✓ 55- 70%
- до 30%
- 0.5
- до 65%
- до 55%

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

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

504. Какие из ниже перечисленных вариантов относятся к мясной продуктивности?

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

505. Бактерии какого рода являются возбудителями порчи- ослизнения?

- *Bac. subtilis*
- ✓ *Pseudomonas*
- *Aspergillus flavus*
- *E. coli*
- *Penicillium puberulum*

506. Какое оптимальное значение pH для развития гнилостных микроорганизмов в мясе?

- ✓ 7.0
- 6.0
- 3.8
- 5.4
- 4.0

507. Как маркируют тушки птицы I категории в зависимости от качества обработки и упитанности?

- бумажной этикеткой черного цвета
- бумажной этикеткой фиолетового цвета
- бумажной этикеткой зеленого цвета
- ✓ бумажной этикеткой розового цвета
- бумажной этикеткой красного цвета

508. Укажите маркировку цыплят, потрошенных, тощих:

- ЦРТ
- ЦБЕТ
- √ ЦЕЕТ
- ЦБЕЕТ
- ЦЕТ

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

- √ КР1
- ИР1
- ГМ1
- КЕ1
- КЕЕ1

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

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

511. Каков микроскопический анализ у тушки сомнительной свежести?

- единичные экземпляры кокков или палочек, бактерий; нет следов распада мышечной ткани
- 30 кокков или палочек, единичные экземпляры бактерий
- не более 40 кокков или палочек, нет следов распада мышечной ткани
- более 30 кокков или палочек, бактерий; значительный распад тканей
- √ не более 30 кокков или палочек, бактерий; следы распада мышечной ткани

512. Каково содержание летучих жирных кислот, мг КОН у свежей тушки птиц?

- √ не более 4,5
- не более 2,5
- не более 7,5
- не более 6,5
- не более 5,5

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

- 5.0
- 6.0
- √ 3.0
- 2.0
- 4.0

514. Какие показатели определяют при экспертизе безопасности мяса птицы?

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

515. Какие показатели качества мяса птицы определяют бактериологическим методом?

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

- запах бульона, прозрачность, вкус

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

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

517. Какая часть при разделки потрошенных тушек называется голень тушки?

- шейные позвонки с прилегающими к ним тканями, без трахеи и пищевода
- часть тушки птицы, состоящая из хвостовых позвонков и прилегающих к ним тканей и копчиковой железы
- ✓ большая и малая берцовые кости с прилегающими к ним тканями
- грудные мышцы, отдельные от грудной кости
- большая и малая берцовые кости с прилегающими к ним тканями

518. Какая часть тушек кур содержит больше съедобных тканей?

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

519. Какие не бывают перья у птиц в зависимости от строения и назначения?

- пуховые и нитчатые
- покровные
- ✓ трубчатые
- маховые
- рулевые

520. Какие консервы не относятся к фаршевым?

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

521. Каково содержание летучих жирных кислот в тушках здоровых птиц?

- превышает 4,5 мг КОН
- не превышает 2,3 мг КОН
- превышает 13,5 мг КОН
- превышает 10 мг КОН
- ✓ не превышает 4,5 мг КОН

522. Каково содержание летучих жирных кислот в тушках сомнительной свежести?

- от 1,2 – 2 мг КОН
- от 12 – 18 мг КОН
- ✓ от 4,5 до 9,0 мг КОН
- от 2 до 4 мг КОН
- от 9,0 до 12 мг КОН

523. Какая аминокислота отсутствует в белке крови гемоглобина?

- √ изолейцин
- метионин
- цистин
- валин
- триптофан

524. Какими витаминами богаты мясо птицы?

- Е
- Д
- √ группы В
- А
- К

525. Каким штампом маркируют тушки птицы с дефектами?

- «Т»
- «Р»
- «Е»
- «У»
- √ «П»

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

- ромбовидной
- прямоугольный
- круглой
- √ овальной
- квадратной

527. Каким методом определяют свежесть мяса птицы?

- √ органолептическим
- цитологическим
- гистологическим
- микроскопическим
- химическим

528. Какие физико-химические показатели не определяют в тушке птиц?

- кислотное и пероксидное число жира
- наличие аммиака и солей аммония
- √ каталазу
- пероксидазу
- летучие жирные кислоты

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

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

530. Из какого вещества в основном состоят перья птицы?

- √ кератина
- фитонцида
- витамина
- холина

- гемоглобина

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

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

532. Укажите выход мяса птицы.

- 0.3
- 0.45
- ✓ 0.7
- 0.4
- 0.35

533. Укажите отличие мясо птицы от мяса скота.

- больше витаминов
- больше гликозидов
- больше жиров
- ✓ меньше неполноценных белков
- больше углеводов

534. Чем отличается мясо птицы от мяса скота?

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

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

- ✓ 3.0
- 5.0
- 6.0
- 2.0
- 4.0

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

- ✓ 3.0
- 6.0
- 5.0
- 4.0
- 2.0

537. Какие вещества не относятся к чужеродным веществам не-микробиологического происхождения?

- ✓ красители
- радионуклиды
- пестициды
- тяжелые металлы
- антибиотики

538. Среди пищевых продуктов, какие занимают первое место в распространении сальмонеллезом?

- зерно и продукты переработки зерна
- молоко и кисломолочные продукты
- пищевые жиры
- овощи и плоды
- ✓ мясо и мясопродукты

539. В мясе какого животного загар появляется чаще?

- козлятины
- ✓ свинины
- говядины
- баранины
- телятины

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

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

541. Какие яйца называются миражные?

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

542. При какой температуре, относительной влажности хранят яйца в холодильнике?

- ✓ -2 / 00С ; 85- 88%
- +3 / +5 ; 90- 97%
- 0 / +3 ; 80- 83%
- -7 / -40С ; 75- 80%
- -5 / -30С ; 70- 75%

543. Сколько типов микробной порчи по внешним признакам различают в яйце?

- 6.0
- ✓ 4.0
- 5.0
- 2.0
- 3.0

544. Укажите состояние желтка для столовых яиц?

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

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

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

✓ 40 г- 14,6 кг

546. Укажите полноценные белки желтка куриного яйца:

- овокональбумин, овальбумин, овомукоид
- овомуцин, ливетин, фосвитин
- ✓ липовителлин, ливетин, фосвинин
- липовителлин, овоглобулин, ливетин
- ливетин, овальбумин, фосвитин

547. Каково процентное соотношение воды и сухих веществ в цельном курином мясе?

- 80,3% и 19,7%
- 70,3% и 29,7%
- ✓ 65,6% и 34,4%
- 61,5% и 38,5%
- 54,3% и 45,7%

548. Что можно определить по размеру воздушной камеры?

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

549. Каково среднее количество пор в скорлупе куриного яйца?

- 4500.0
- 5500.0
- 6500.0
- ✓ 7500.0
- 1050.0

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

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

551. Какой слой из нижеперечисленных не образует белок?

- ✓ муциновый
- наружный жидкий
- средний плотный
- внутренний жидкий
- градинковый

552. Каковы средние поперечные и продольные диаметры желтка?

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

553. Каково соотношение белка: желтка : скорлупы?

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

554. Чем можно объяснить неправильную форму яиц?

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

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

- 0.35
- 2.5
- √ 0.74
- 1.0
- 1.5

556. Укажите размер пуги для столовых яиц II категории:

- √ 13.0
- 11.0
- 7.0
- 4.0
- 9.0

557. Укажите размер пуги для свежего яйца I категории:

- √ 7 мм
- 13 мм
- 9.0
- 11.0
- 4 мм

558. Укажите размер пуги для диетического яйца?

- 13 мм
- 9 мм
- 7 мм
- √ 4 мм
- 11 мм

559. При какой температуре определяют органолептические показатели мороженных яичных продуктов?

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

560. Какие процессы происходят в курином яйце при хранении?

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

- физиологические, микробиологические, цитологические

561. Какая влажность в яичном порошке?

- 8-10%
- ✓ 4 8%
- 17-20%
- 13-17%
- 10-13%

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

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

563. Что такое меланж?

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

564. Какие физические процессы происходят после кладки яиц?

- ✓ усушка, перемещение желтка
- перемещение желтка, зеленая гниль
- гидролиз липидов, смешанная гниль
- гидролиз углеводов, черная гниль
- гидролиз белков, розовая гниль

565. Что из нижеперечисленного не является микробной порчи яиц?

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

566. Что из нижеуказанного не относится к техническим дефектам яиц?

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

567. Какой дефект не относится к пищевым неполноценным яйцам?

- ✓ тек
- выливка
- запамятость
- присушка
- бой

568. Каковы особенности внешнего вида диетических яиц?

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

569. От чего зависит категория столового яйца?

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

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

- ✓ овоскопом
- колейдоскопом
- пуркой
- рефрактометром
- фаринатом

571. Какие яйца называются холодильничковыми?

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

572. Какие яйца называются столовыми?

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

573. Какое яйцо называется диетическим?

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

574. Яйцо какой птицы имеет наибольшую энергетическую ценность?

- ✓ утиное
- индюшиное
- гусиное
- куриное
- перепелиное

575. Яйцо какой птицы содержит наибольшее количество липидов?

- ✓ утиное
- куриное
- перепелиное
- индюшиное

- гусиное

576. Яйцо какой птицы содержит наибольшее количество белка?

- √ гусиное
- перепелиное
- индюшиное
- утиное
- куриное

577. Какие белки яичного белка являются неполноценными?

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

578. Какие белки не являются полноценными белками яичного белка?

- √ овомуцин
- овотрансферрин
- овоглобулин
- лизоцим
- овальбумин

579. Какова энергетическая ценность 100 г куриных яиц?

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

580. Какая причина приводит к кладке яиц с 2-мя желтками?

- √ нарушением функции яичника
- климатические условия
- породой птицы
- возрастом птицы
- качеством корма

581. Какую форму имеет стандартное яйцо?

- продолговатую
- √ эллипса
- овала
- сферы
- коническую

582. Какова масса куриных яиц?

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

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

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

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

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

585. Какие копчености не относятся к разным копченостям?

- филей в оболочке сырокопченый
- ветчина в форме
- ✓ тамбовский окорок
- буженина
- В карбонад

586. Какое дерево не считается лучшей для копчения?

- ольха
- сосна
- ✓ бук
- дуб
- береза

587. Допустимая норма массовой доли крахмала в колбасах составляет:

- не выше 15%
- ✓ не выше 2-5%
- не выше 8-10%
- выше 10%
- не выше 20%

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

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

589. Какой процесс лишний при производстве мясных копченостей?

- сушка
- ✓ обвалка
- посол
- копчение
- варка

590. При какой температуре копчения происходит обжарка?

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

- 70-80 град. Цельсия

591. При какой температуре производят горячее копчение?

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

592. При какой температуре производят холодное копчение?

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

593. Каковы нормы содержания нитрита в готовой продукции?

- до 11-13 мг%
- до 5-7 мг%
- ✓ до 3-5 мг%
- до 7-9 мг%
- до 9-11мг%

594. В каких целях используются фосфаты в производстве копченостей?

- для окраски
- ✓ повышают сочность и нежность
- придают аромат
- для посола
- усиления запаха

595. В каких целях используют в копченостях нитрит натрия (NaNO_2)?

- для посола
- для улучшения вкуса
- ✓ для придания окраски
- для придания аромата
- для усиления запаха

596. Наиболее широкий ассортимент копченостей представлен из....

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

597. По виду мяса на сколько групп подразделяют копчености?

- 2.0
- 6.0
- 5.0
- 4.0
- ✓ 3.0

598. Что такое бомбаж?

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

599. Сколькими методами проверяют герметичность консервных банок?

- ✓ 2.0
- 6.0
- 5.0
- 4.0
- 3.0

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

- 60.0
- 40.0
- 30.0
- 50.0
- ✓ 80.0

601. Какие консервы не относятся к ветчинным?

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

602. Какие консервы относятся к ветчинным?

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

603. На сколько групп делятся мясные консервы по составу?

- 2.0
- 5.0
- 6.0
- 4.0
- ✓ 3.0

604. Какой дефект не относится к дефекту мясных консервов?

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

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

- нарезание на куски
- стерилизация
- ✓ калибровка
- порционирование

- закатка

606. На сколько групп делятся мясные консервы по продолжительности хранения?

- 6.0
- ✓ 2.0
- 4.0
- 5.0
- 3.0

607. На сколько групп делятся мясные консервы по назначению?

- 5.0
- ✓ 3.0
- 2.0
- 6.0
- 4.0

608. На сколько групп делятся мясные консервы по степени измельчения мяса?

- ✓ 2.0
- 6.0
- 3.0
- 5.0
- 4.0

609. Какие полуфабрикаты не относятся к порционным полуфабрикатам из говядины?

- лангет
- антрекот
- ✓ эскалоп
- бифштекс
- ромштекс

610. Какие полуфабрикаты не относятся к натуральным?

- ✓ котлеты
- спинная часть
- грудинка
- корейка
- вырезка

611. Какой полуфабрикат относится к натуральным?

- пельмени
- котлеты
- ✓ вырезка
- бифштекс
- ромштекс

612. Сколько способов упаковки фасованного мяса существует?

- 4.0
- 6.0
- ✓ 3.0
- 5.0
- 2.0

613. Сколько процентов костей должно быть в говядине при фасовке?

- 0.3
- 0.1
- 0.3
- 0.05
- √ 0.2

614. Допускается к фасовке мясо:

- яков
- буйволов
- бугаев
- √ говядину II категории
- хряков

615. Какие из ниже перечисленных не являются ксенобиотиками встречаемых в полуфабрикатах?

- радионуклиды
- пестициды
- антибиотики
- токсичные элементы
- √ стабилизаторы

616. Какие из ниже перечисленных не являются токсичными элементами содержащихся в полуфабрикатах?

- √ олово
- мышьяк
- кадмий
- свинец
- ртуть

617. Укажите процесс не входящий в схему производствапельменей?

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

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

- мелкокусковые
- порционные панированные
- √ пельмени
- крупнокусковые
- порционные

619. На какие группы не делятся мясные полуфабрикаты?

- рубленные
- мясной фарш
- фаршированные
- в тесте
- √ натуральные

620. Каково содержание массовой доли мясного фарша в пельменях?

- √ не менее 50%
- не менее 15%
- не менее 20%
- не менее 25%

- не менее 10%

621. Какой полуфабрикат не относится к полуфабрикатам в тесте?

- ✓ ромштекс
- пельмени
- хинкалы
- манты
- палочки мясные

622. Каким способом упаковывают фасованное мясо?

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

623. Какие рыбы над анальным плавником имеют также жировой плавник?

- тресковые
- анчоусовые
- ✓ лососевые и корюшковые
- окуневые
- осетровые и сельдевые

624. На сколько групп делятся промысловые рыбы по характеру питания?

- 5.0
- ✓ 4.0
- 2.0
- 3.0
- 6.0

625. На сколько групп делятся промысловые рыбы по характеру скелета?

- 5.0
- 6.0
- ✓ 2.0
- 3.0
- 4.0

626. Какая форма тела обычно не бывает у рыб?

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

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

- 6.0
- ✓ 4.0
- 3.0
- 2.0
- 5.0

628. Какие белки в составе мяса рыбы имеют наибольшую значимость для питания?

- сарколемма, кислые белки
- строма, сарколемма
- √ миофибриллярные, саркоплазма
- ретикулин, коллаген
- ядро, коллаген

629. Что происходит в чешуе рыб с возрастом?

- отвердевают
- √ на поверхности чешуи в год образуется по одному кольцу
- размер чешуи уменьшается
- меняют форму
- становятся хрупкими

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

- загустители
- стабилизаторы
- консерванты
- кислоты
- √ антибиотики

631. Каков расход льда для получения охлажденной рыбы?

- √ не менее 50%
- не более 35%
- не менее 40%
- не более 30%
- не более 20%

632. Каковы сроки хранения охлажденной рыбы?

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

633. Укажите все существующие способы охлаждения рыбы.

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

634. Какова калорийность 100 г мяса рыбы?

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

635. Какая температура у охлажденной рыбы?

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

- от 0 до 15 градусов по Цельсию

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

- 5.0
- 6.0
- ✓ 3.0
- 2.0
- 4.0

637. Что из нижеперечисленного является несъедобной частью рыбы?

- мясо
- голова
- ✓ почки
- молоки
- икра

638. Что из нижеуказанного является съедобной частью рыбы?

- пищеварительный тракт
- жабры
- ✓ икра
- сердце
- плавники

639. Какая часть рыбы по пищевой ценности наиболее ценна?

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

640. Укажите парные плавники у рыб:

- ✓ грудные и брюшные
- только грудные
- только брюшные
- хвостовой
- спинной

641. Каким органом у рыб служит боковая линия?

- ✓ осязания
- движения
- зрения
- обоняния
- слуха

642. Какой пигмент придает коже рыбы серебристую окраску?

- ✓ гуанин
- ксантофилл
- меланин
- эритрин
- ксантин

643. Чем жирнее рыба, тем меньше в её тканях

- ✓ воды
- омега-3 жирной кислоты
- белки
- макроэлементы
- витамины

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

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

645. На сколько % усваивается жиры рыб?

- 87.0
- 79.0
- 75.0
- ✓ 97.0
- 80.0

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

- серы
- ✓ фосфора
- хлора
- железа
- магния

647. Какие водорастворимые витамины находятся в рыбе?

- витамин Р
- ✓ группы В
- витамин D
- витамин Н
- витамин U

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

- маннозой
- ксилозой
- целлюлозой
- ✓ гликогеном
- арабинозой

649. Какой микроэлемент отсутствует в пресноводной рыбе?

- железо
- хлор
- ✓ йод
- цинк
- магния

650. Какие вещества придают сладкий вкус мясу рыбы?

- карбонильные соединения
- амины
- ✓ аминокислоты
- гликоген

- экстрактивные вещества

651. Сколько процентов жира содержит печень трески?

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

652. Когда бывает рыба наиболее низким по качеству?

- за 1-1,5 месяца до нереста
- ✓ сразу после нереста
- за 2-2,5 месяца до нереста
- за 2,5-3 месяца до нереста
- за 1,5-2 месяца до нереста

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

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

654. Чем объясняется нежность и сочность консистенции мяса рыбы?

- наличие незаменимых аминокислот
- низкое содержание эластина
- ✓ при тепловой обработке коллаген переходит в глютин
- высокое содержание эластина
- высокое содержание жира

655. Какая рыба не относится к семейству сельдевых?

- сардина
- ✓ окунь
- салака
- килька
- тюлька

656. Какая рыба относится к карповым?

- сиг
- семга
- ✓ сазан
- нерка
- белорыбица

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

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

658. Какая рыба не относится к семейству лососевых- сиговых?

- белорыбница
- сиг
- ✓ семга
- ряпушка
- нельма

659. Какие рыбы не относятся к семейству лососевых тихоокеанские лососи?

- ✓ благородный лосось
- сима
- кета
- нерка
- горбуша

660. Укажите признаки отличия осетровых рыб:

- отличаются сжатым с боков телом листовидно- овальной формы
- имеют тело, покрытое плотной серебристой чешуей, на голове чешуи нет
- ✓ имеют удлинённо- веретенообразное тело, покрытое 5- ю рядами костяных пластинок-жучков
- наличие 3- х спинных и 2- х анальных плавников
- имеют один спинной плавник и ясно выраженную боковую линию

661. Какая рыба не входит в семейство осетровых?

- калуга
- ✓ тарань
- севрюга
- стерлядь
- белуга

662. Какие анатомические части рыбы съедобны?

- чешуя
- кожа
- ✓ икра
- жабры
- почки

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

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

664. Сколько килограмм в среднем на душу населения составляет физиологическая норма потребления рыбы и рыбных продуктов в Азербайджане?

- 2.0
- 25.0
- ✓ 17.0
- 8.0
- 10.0

665. Из указанных продуктов какие не получают из осетровых?

- ✓ соленая рыба
- вяленая рыба
- рыбные продукты холодного и горячего копчения

- натуральные рыбные консервы
- черная икра

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

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

667. Укажите количество методов посола рыбы.

- ✓ 3.0
- 5.0
- 6.0
- 2.0
- 4.0

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

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

669. В каком ряду правильно указаны сроки вяления крупных рыб в зависимости от температуры?

- ✓ в 20-220С 30 дней
- в 22-280С 28 дней
- в 20-320С 25 дней
- в 18-250С 35 дней
- в 25-350С 20 дней

670. В каком ряду правильно указаны сроки вяления мелких рыб в зависимости от температуры?

- ✓ в 22-280С 10-17 дней
- в 20-350С 10-20 дней
- в 22-340С 10-22 дней
- в 24-350С 10-28 дней
- в 25-300С 10-25 дней

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

- ✓ 3.0
- 4.0
- 5.0
- 6.0
- 2.0

672. В каком ряду правильно указаны способы копчения в зависимости от температурного режима?

- ✓ в 400С - холодное копчение, 800С – неполное горячее копчение, 80-1700С – горячее копчение
- в 600С - холодное копчение, 1000С – неполное горячее копчение, 90-1800С – горячее копчение
- в 700С - холодное копчение, 900С – неполное горячее копчение
- в 60-1900С – горячее копчение
- в 500С - холодное копчение, 900С – неполное горячее копчение, 70-1800С – горячее копчение

673. В каком ряду правильно указаны рыбные продукты?

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

674. На сколько групп делится рыба по содержанию жира?

- √ 4.0
- не делится
- 3.0
- 5.0
- 2.0

675. В каких водах осетровые не живут?

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

676. От каких факторов не зависит количество и состав микробов только что выловленной рыбы?

- √ от длины хвостового плавника рыбы
- от вида рыбы
- от возраста рыбы
- от упитанности рыбы
- от микрофлоры водохранилища

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

- √ головной
- брюшной
- спинной
- хвостовой
- грудной

678. Основным органом движения рыбы являются:

- √ хвост
- брюшные плавники
- голова
- спинные плавники
- грудные плавники

679. Укажите рыбу относящуюся к хрящекостным:

- √ осетр
- треска
- окунь
- лосось
- сельдь

680. Какая рыба относится к проходным?

- толстолобик
- судак
- сазан

- лещ
- ✓ осетр

681. Какая рыба относится к полупроходным?

- налим
- осетр
- ✓ лещ
- форель
- судак

682. Какая рыба не относится к пресноводной?

- стерлядь
- щука
- форель
- налим
- ✓ сам

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

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

684. По какой причине было запрещено использование уротропина в производстве икры?

- из-за увеличения себестоимости икры
- из-за дороговизны и затруднения производства
- из-за недостаточного продления срока хранения
- ✓ из-за нанесения ущерба для организма человека
- из-за ухудшения сенсорных показателей

685. От какой рыбы получают черную икру?

- сельдь
- ✓ осетровые
- лососевые
- щука
- скумбрия

686. От какой рыбы получают красную икру?

- щука
- скумбрия
- осетровые
- ✓ лососевые
- сельдь

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

- паюсная
- ястычная
- пресованная
- очищенная
- ✓ зернистая

688. Из каких лососевых рыб получают красную икру?

- из золотой рыбы Балтийского моря
- ✓ из Дальневосточной лососевой рыбы
- из золотой рыбы Каспийского моря
- из золотой рыбы Западной Сибири
- из золотой рыбы Черного моря

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

- 3.0
- ✓ 5.0
- 4.0
- 2.0
- 6.0

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

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

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

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

692. Укажите отличительные особенности рыбных пресервов от рыбных консервов.

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

693. Белки икорной оболочки представлены в основном

- ✓ коллагеном
- эластином
- трансферрином
- альбумином
- казеином

694. Укажите основной специфический сложный белок в составе икры.

- ✓ ихтулин
- инсулин
- трансферрин
- альбумин
- глобулин

695. В каком количестве содержится специфический белок – ихтулин в составе икры?

- 13-15%
- 15-20%
- ✓ 20-22%

- 7-10%
- 10-13%

696. В каком количестве содержится белок во всех видах икры?

- 15-17%
- 17-21%
- ✓ 21-30%
- 5-10%
- 10-15%

697. Какой витамин больше всего содержится в икре?

- Р
- U
- Н
- С
- ✓ D

698. На сколько сорта подразделяется зернистая лососевая икра?

- 4.0
- не подразделяется
- ✓ 2.0
- 3.0
- 5.0

699. Укажите цвет лососевой икры.

- черный
- желтый
- розовый
- фиолетовый
- ✓ красный

700. Укажите цвет осетровой икры.

- желтый
- фиолетовый
- ✓ черный
- красный
- розовый