

1. Укажите результат социальной деятельности по обеспечению общества, государства, личности, зарождаемая как социальный феномен в процессе разрешения противоречий между опасностью и потребностью социума в устранении последствий опасности?
- ✓ безопасность
 - сохраняемость
 - долговечность
 - пригодность
 - безотказность
2. Что относится к единичным показателям долговечности изделия?
- ✓ средний ресурс, средний срок службы
 - назначенный срок хранения
 - вероятность восстановления работоспособного состояния
 - среднее время восстановления
 - средний срок сохраняемости
3. Как называется состояние товара в обычных условиях его использования, хранения, транспортировки и утилизации, при которых риск вреда жизни, здоровью и имуществу потребителя ограничен допустимым уровнем?
- надежность
 - экологичность
 - функциональность
 - экономичность
 - ✓ безопасность
4. Какие показатели должны отражать требования к мерам и средствам защиты человека в условиях аварийной ситуации, не санкционированной и не предусмотренной правилами эксплуатации изделия в зоне возможной опасности?
- эстетичности
 - патентно-правовой защиты
 - ✓ безопасности
 - унификации
 - технологичности
5. Какие показатели характеризуют особенности продукции, обуславливающие при ее использовании безопасность человека и других объектов?
- патентно-правовой защиты
 - ✓ безопасности
 - унификации
 - эстетичности
 - технологичности
6. Какие показатели характеризуют содержание вредных примесей, выбрасываемых в окружающую среду, вероятность выброса вредных частиц, газов и излучений, уровень которых не должен превышать предельно допустимой концентрации?
- ✓ экологичности
 - эстетичности
 - унификации
 - технологичности
 - стандартизации
7. Какие показатели определяют уровень вредных воздействий на окружающую среду в процессе эксплуатации или потребления изделия?
- ✓ экологичности
 - унификации
 - технологичности

- эстетичности
- стандартизации

8. К каким показателям относятся показатели безопасности?

- ✓ показатели качества
- базовые показатели
- социологические показатели
- относительные показатели
- натуральные показатели

9. Какие показатели качества определяют приспособленность конструкции изделия к достижению оптимальных затрат при производстве, эксплуатации и восстановлении заданных значений показателей качества?

- показатели надежности
- показатели безопасности
- показатели стандартизации
- ✓ показатели технологичности
- показатели унификации

10. Укажите показатели, характеризующие информационно-художественную выразительность, рациональность формы и целостность композиции изделия?

- ремонтпригодности
- экологические
- ✓ эстетические
- эргономические
- надежности

11. Какие показатели характеризуют систему «человек — изделие — среда использования» и учитывают комплекс таких свойств человека, как гигиенические, антропометрические, физиологические и психологические?

- ✓ эргономические
- технологические
- экономические
- эстетические
- надежности

12. Какие показатели качества определяют совершенство изделия по уровню затрат материальных, топливно-энергетических и трудовых ресурсов на его производство и эксплуатацию?

- ✓ показатели экономичности
- показатели экологичности
- показатели надежности
- показатели эргономичности
- показатели технологичности

13. Как называется свойство изделия непрерывно сохранять работоспособность, выполнять требуемую функцию в течение заданного интервала времени, выражающейся в вероятности безотказной работы, средней наработки до отказа, интенсивности отказов?

- долговечность
- эргономичность
- совместимость
- ✓ безотказность
- взаимозаменяемость

14. Какие показатели качества характеризуют свойства продукции, определяющие его вредные воздействия на окружающую среду?

- эстетичности
- функциональности

- технологичности
- √ экологичности
- экономичности

15. Как называется продукция материальной и нематериальной деятельности, изготовленная для продажи и обмена и удовлетворяющая человеческие потребности?

- √ товар
- материалы
- полуфабрикаты
- сырье
- запас

16. Как называется количественная характеристика, величина одного или нескольких свойств продукции, входящих в ее качество, рассматриваемая применительно к определенным условиям ее создания и эксплуатации или потребления?

- √ показатель качества
- коэффициент весомости показателя
- коэффициент глубины ассортимента
- коэффициент рациональности ассортимента
- коэффициент широты ассортимента

17. К каким факторам относят социальную и экономическую целесообразность, эффективность производства, особенности управления и ценообразования, материальную заинтересованность работников, санкции за производство некачественной продукции и пр.?

- √ факторы, стимулирующие качество
- факторы, способствующие на сохранение качества
- демографические факторы
- политические факторы
- факторы, влияющие на формирование качества

18. Показатели безотказности, долговечности, ремонтпригодности и сохраняемости характеризуют?

- совместимость
- эргономичность
- эстетичность
- технологичность
- √ надежность

19. Как называются условия и особенности, которым товары должны соответствовать для возможности использования по назначению при определенных условиях и в течение определенного времени?

- √ требования к товарам
- особенности складирования
- особенности маркировки
- особенности этикетирования
- особенности упаковки

20. Как называется способ организации производства, позволяющий поставлять потребителю продукцию отвечающую требованиям качества?

- √ система качества
- менеджмент качества
- кооперирование
- контроль качества
- управление качеством

21. Как называется мера потребительной стоимости товаров?

- √ качество

- вес
- номенклатура
- ассортимент
- цена

22. Какой ограничительный критерий конкурентоспособности товаров традиционно рассматривают в качестве характеристики, оцениваемой в альтернативной форме?

- √ безопасность
- сохраняемость
- ремонтпригодность
- дизайн
- эстетичность

23. Как называется отсутствие риска для жизни, здоровья и имущества потребителей при эксплуатации или потреблении непродовольственных товаров?

- √ безопасность непродовольственных товаров
- экономичность
- ремонтпригодность
- технологичность
- эстетичность

24. Назовите особенность товара, обуславливающее наименьшее состояние риска, ограниченное допустимыми нормами?

- √ безопасность
- сохраняемость
- ремонтпригодность
- дизайн
- эстетичность

25. Укажите название состояния, при котором риск вреда или ущерба ограничен допустимым уровнем в соответствии с ИСО/МЭК 2?

- √ безопасность
- сохраняемость
- долговечность
- дизайн
- безотказность

26. Укажите безопасность, влияющую и ограничивающую зоны расширения экологического бедствия, аварии на трубопроводах, транспорте и промышленности?

- √ технологическая и техногенная безопасность
- экономическая безопасность
- информационная безопасность
- все ответы неверны
- социальная безопасность

27. Сколько уровней имеет экономическая безопасность?

- √ 5
- 3
- 6
- 10
- 2

28. Укажите название факторов безопасности, включающие в себя географические, политические, экономические, конфессиональные условия?

- √ геополитические

- факторы обеспечения качества
- факторы формирования качества
- все ответы неверны
- факторы сохранения качества

29. Какая система включает в себя геополитические факторы безопасности, социальную безопасность общества в современных условиях, экономическую безопасность, информатизацию общества и информационную безопасность, экологическую безопасность, технологическую и техногенную безопасность?

- ✓ общественная система безопасности
- система классификации
- налоговая система
- все перечисленные
- система кодирования

30. Укажите с какого года стал применяться термин «безопасность»?

- ✓ 1190
- 1412
- 2000
- все ответы неверны
- 1992

31. Как называется тара дающая потребителю с товарами?

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

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

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

33. Какие вещества добавляются в маргарин в качестве консервантов?

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

34. Какой нижеперечисленный пункт соответствует биологическим ценностям маргарина?

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

35. Что из нижеперечисленных соответствует составу маргарина?

- свободные жирные кислоты и стерол
- ✓ высокая дисперсия жира и воды
- насыщенные жирные кислоты и стеариновая кислота

- триглицериды и красители
- ненасыщенные жирные кислоты и витамины

36. Что является причиной пузырчатой консистенции сыра?

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

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

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

38. Укажите масличные семена, используемые в технических целях.

- соя
- кукуруза
- миндаль
- ✓ лён
- подсолнухи

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

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

40. Укажите идентификационный признак, не относящийся к созревшей солёной сельди.

- цвет глаз серый и отсутствует красные пятна и точки
- позвонки не окрашены в красный цвет
- мясо по всей туше и возле позвонков имеет серый цвет
- ✓ появляется гнилостный запах разложения мышечной ткани
- жабры окрашены в светло-серый или темно-серый цвет

41. В каком ряду неправильно указаны идентификационные признаки осетрового семейства?

- спинной плавник один и сдвинут к хвостовой части
- голова удлинённая, большая, покрытая сверху костными щитками
- тело удлинённо – веретенообразное
- рыло удлинённое, рот находится снизу, на верхней губе имеется четыре усика
- ✓ голова маленькая

42. Что является причиной возникновения биохимических процессов в составе масла?

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

43. В каком ряду не правильно указана качественная фальсификация сыра?

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

44. В каком ряду указана ассортиментная фальсификация коровьего масла?

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

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

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

46. Какими способами осуществляется качественная фальсификация хлебобулочных изделий?

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

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

- 25
- 15
- 35
- ✓ 30
- 40

48. В каком ряду указана качественная фальсификация плодов?

- фальсификация осуществляемая искажённой информацией о сорте и виде плодов
- фальсификация осуществляемая точной информацией о качестве сортов и видов плодов
- ✓ фальсификация осуществляемая подменой высококачественной продукции некачественной, введением консервантов, антибиотиков, этилена, продажи не полностью созревших плодов
- фальсификация осуществляемая подменой одного вида и сорта плодов другими, также пищевых сортов техническими
- фальсификация осуществляемая искажённой информацией о химическом составе, пищевой ценности и сроке хранения разных сортов и видов плодов

49. К какому виду фальсификации относится реклама сокосодержащих напитков как натуральные?

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

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

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

51. К какому виду фальсификации относится несоблюдение технологических параметров производства хлеба?

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

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

- галеты
- сдобное печенье
- крекеры
- пряники
- ✓ затыжное печенье

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

- комплексная
- стоимостная
- ✓ качественная
- ассортиментная
- количественная

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

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

55. Какой вариант не относится к качественной фальсификации коньяков?

- ускорение процесса выдержки коньяка за счет увеличения количества дубовой стружки
- замена коньячных спиртов водно-спиртовыми растворами с добавлением жженого сахара
- замена коньячных спиртов водно-спиртовыми растворами с добавлением других компонентов
- ✓ неверное указание вводимых пищевых добавок
- ускорение процесса выдержки коньяка за счет подогревания коньячных спиртов

56. Какой из вариантов не относится к качественной фальсификации сыров?

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

57. По каким признакам не идентифицируют мяса?

- по виду
- по полу
- по возрасту
- по упитанности и термическому состоянию
- ✓ по размеру

58. При идентификационной экспертизе кисломолочных продуктов выяснилось, что отсутствует углекислый газ. Какой продукт фальсифицирован?

- ✓ кефир
- кумыс
- йогурт
- ацидофилин
- простокваша

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

- козье
- верблюжье
- олень
- ✓ коровье
- овечье

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

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

61. Какой показатель не искажается при информационной фальсификации кофе?

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

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

- идентификация вида чая
- ✓ идентификация вкуса чая
- идентификация сорта чая
- способы фальсификации и методы их брожения
- идентификация места произрастания чая

63. Какой вариант не относится к качественной фальсификации колбас?

- повышенное содержание воды
- введение чужеродных добавок
- замена свежего мяса несвежим мясом
- нарушение режимов хранения
- ✓ подмена одного вида изделия другими

64. Какой из этих вариантов не относится к органолептической идентификации свежести мяса?

- внешний вид
- ✓ толщина жирового покрытия

- состояния жира, сухожилий
- запах
- консистенция

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

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

66. Какой из нижеуказанных вариантов относится к ассортиментной фальсификации меда?

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

67. К какому виду фальсификации относится подмена одного сорта плодов другими?

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

68. Какие показатели крупяных изделий искажаются при информационной фальсификации?

- производство, вид, вес, размеры товара
- состав, сорт, вид, качество товара
- сертификация, ассортимент, вид, сорт товара
- количество, вес, размеры, состав товара
- ✓ наименование, производство, количество, сертификация товара

69. Что из нижеследующих не относится к качественной фальсификации хлеба и хлебобулочных изделий?

- ✓ подмена хлебобулочных изделий выработанных из одного сорта муки другим
- повышенное содержание воды и добавление других сортов муки
- замена дрожжей на химические разрыхлители
- введение пищевых красителей и повышенное содержание воды
- добавление консервантов, антибиотиков, улучшителей муки

70. Как называются свойства товаров, обуславливающие их пригодность удовлетворять определенные потребности населения и проявляющиеся в процессе эксплуатации или потребления?

- ✓ потребительскими
- химическими
- биологические
- физико-химическими
- физическими

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

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

- объективность и сопоставимость полученных результатов

72. Какой документ является конечным результатом сертификационных испытаний?

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

73. Охлаждение плодов овощей где и когда целесообразно?

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

74. При какой экспертизе оцениваются все характеристики товара?

- первичной
- повторной
- медицинской
- дополнительной
- √ комплексной

75. Биологическая ценность пищевых продуктов – это показатель, характеризующий:

- качество пищевого белка.
- содержание минеральных веществ;
- содержание витаминов;
- √ качество всех пищевых компонентов;
- содержание мутагенного вещества

76. Безопасность пищевых продуктов характеризуется отсутствием какого влияния на организм человека?

- токсичного;
- канцерогенного;
- химического;
- √ Токсичного, мутагенного, канцерогенного или любого другого неблагоприятного действия.
- мутагенного;

77. Какие показатели определяются при органолептической экспертизе крахмала?

- яркость (блеск), цвет, вкус, ассортимент, кислотность
- √ внешний вид, запах, вкус, цвет, яркость (блеск), хруст в кулинарной пробе
- внешний вид, вкус, запах, кислотность, яркость (блеск)
- цвет, запах, внешний вид, сорт, ассортимент, хруст
- запах, вкус, цвет, количество золы, внешний вид

78. Что излагаются в заключение эксперта – товароведа?

- √ результаты произведенных экспертом исследований
- уценка товаров
- переоценка товаров
- уничтожения бракованных товаров
- оценка качества товаров

79. Какой вид безопасности характеризует степень защиты человека от воздействия вредных веществ, а также отсутствием выделения вредных токсичных веществ и зависит от сырьевого состава и особенностей технологии производства продукции?

- √ химическая безопасность
- информационная безопасность
- экологическая безопасность
- механическая безопасность
- термическая безопасность

80. Как называется свойство изделия сохранять обусловленные эксплуатационные показатели в течение и после срока хранения и транспортирования, установленного в технической документации?

- √ сохраняемость
- ремонтпригодность
- безотказность
- экономичность
- долговечность

81. Как называется свойство изделия непрерывно сохранять работоспособность в течение некоторого времени или некоторой наработки?

- √ безотказность
- долговечность
- сохраняемость
- эстетичность
- ремонтпригодность

82. Какой показатель характеризует свойства изделия сохранять во времени в установленных пределах значения всех параметров, выражающих способность выполнять требуемые функции в заданных режимах и условиях применения, технического обслуживания, ремонта, хранения и транспортирования?

- √ надежность
- безопасность
- функциональность
- патентная чистота
- эстетичность

83. Укажите показатели, играющие основную роль в оценке уровня качества и часто используемые как критерии оптимизации при нахождении наилучших решений в управлении качеством?

- √ назначения
- стандартизации
- безопасность
- унификации
- патентной чистоты

84. Какие показатели качества характеризуют свойства продукции, определяющие основные функции, для выполнения которых она предназначена, и обуславливают область ее применения?

- стандартизации
- надежности
- функциональности
- безопасности
- √ назначения

85. К показателям какого вида безопасности относятся такие ее свойства как содержание радионуклидов, плотность бета-частиц, напряжение поглощенной дозы гамма-облучения, наличие предупреждающей сигнализации, блокирования, знаков безопасности?

- √ радиационная
- пожарная
- акустическая
- информационная
- электромагнитная

86. К показателям какого вида безопасности относятся такие ее свойства как предельно допустимая взрывоопасная концентрация веществ, дробовые или фугасные характеристики взрывоопасной среды?
- √ безопасность от взрывов
 - пожарная
 - химическая
 - безопасность от шума и вибраций
 - экологическая
87. К показателям какого вида безопасности относятся такие ее свойства как напряженность электрического поля; плотность потока энергии электромагнитного поля; мощность дозы рентгеновского облучения; уровень инфракрасной радиации; уровень ультрафиолетовой радиации; уровень электромагнитного облучения ВЧ- и СВЧ-диапазонов?
- √ электромагнитная
 - пожарная
 - химическая
 - безопасность от шума и вибраций
 - экологическая
88. К показателям какого вида безопасности относятся такие ее свойства как наличие защитного заземления; наличие защитного отключения; наличие способов защиты от короткого замыкания и перегрузок; наличие способов защиты от самовключения после перерыва в снабжении энергией; наличие способов защиты от контакта с токопроводящими деталями; наличие предупреждающей сигнализации блокирования, знаков безопасности?
- √ электрическая
 - биологическая
 - информационная
 - экологическая
 - механическая
89. К показателям какого вида безопасности относятся такие ее свойства как максимальная температура поверхности изделия и отдельных его частей?
- √ термическая
 - пожарная
 - механическая
 - радиационная
 - имущественная
90. К показателям какого вида безопасности относятся такие ее свойства как степень гладкости поверхности, наличие ограждений, способов защиты, блокирования движущихся деталей, устойчивость?
- √ механическая
 - информационная
 - пожарная
 - экологическая
 - термическая
91. Какой вид безопасности обеспечивает защиту компьютерных программ, дисков, сотовых телефонов?
- √ химическая
 - пожарная
 - электромагнитная
 - механическая
 - биологическая
92. Укажите показатели безопасности, которые важны для для электронагревательных приборов, напольных покрытий, ковров?
- √ пожарная
 - акустическая
 - информационная

- электрическая
- физиологическая

93. Какой вид безопасности характеризует такие свойства изделий, которые способствуют защите потребителя от поражения огнем?

- ✓ пожарная
- термическая
- вибрационная
- информационная
- электромагнитная

94. К числу каких элементов относят уран и трансурановые элементы, радий, радон и изотопы?

- ✓ радиоактивные
- щелочи
- кислоты
- оксиды
- металлы

95. Какой вид безопасности характеризует степень защиты человека от радиоактивных излучений?

- ✓ радиационная
- акустическая
- вибрационная
- пожарная
- электромагнитная

96. Телевизоры, дисплеи компьютеров, выполненные на электронно-лучевых трубках, СВЧ- излучающие приборы являются источником ... излучений?

- ✓ электромагнитных
- тепловое
- радиационное
- Хокинга
- ионизирующее

97. Какой вид безопасности характеризует такие особенности товаров, которые приводят к снижению риска воздействия на человека электромагнитных излучений?

- ✓ электромагнитная
- акустическая
- вибрационная
- термическая
- пожарная

98. Какая вибрация может передаваться через руки или ноги человека?

- ✓ локальная
- полная
- частичная
- общая
- хаотичная

99. Какой вид вибрации воздействует на все тело человека?

- ✓ общая
- полная
- частичная
- хаотичная

- локальная

100. Как подразделяется вибрация по способу воздействия на человека ?

- √ общая и локальная
- хаотичная
- целая
- целая и хаотичная
- частичная

101. Какой вид безопасности характеризует особенности товаров, которые обеспечивают отсутствие неблагоприятного воздействия вибрации на организм человека?

- √ вибрационная
- акустическая
- электромагнитная
- электрическая
- механическая

102. При каком уровне интенсивности звука, звуковые волны начинают вызывать болевые ощущения ?

- √ 130 дБ
- 20 дБ
- 40 дБ
- 220 дБ
- 100 дБ

103. Как называется всякий нежелательный для человека звук?

- вибрация
- инфразвук
- вакуум
- все ответы верны
- √ шум

104. Какой вид безопасности характеризует степень защиты человека от действия шума?

- √ акустическая
- вибрационная
- электромагнитная
- электрическая
- механическая

105. Какой вид безопасности характеризует отсутствие риска для жизнедеятельности целого организма человека или отдельных органов при использовании товаров?

- √ физиологическая
- акустическая
- шумо и вибробезопасность
- радиационная
- электрическая

106. Укажите характер воздействий, способных вызвать у человека заболевания, состояния носительства заболеваний, интоксикацию, сенсibilизацию организма, а также травмы, вызванные макроорганизмами: растениями, животными и насекомыми?

- √ биологические
- акустические
- механические
- радиационные
- химические

107. Какой вид безопасности характеризует степень защиты человеческого организма от действия микро- и макроорганизмов?
- электромагнитная
 - ✓ биологическая
 - химическая
 - акустическая
 - пожарная
108. Как называется концентрация вредных веществ, которая при ежедневном контакте не может вызвать заболеваний или отклонений в состоянии здоровья сегодня или в отдаленные сроки жизни настоящего или последующего поколений?
- все ответы неверны
 - ✓ предельно допустимая концентрация
 - опасная
 - неконтролируемая
 - несоизмеримая
109. При определении какого вида безопасности устанавливают значения предельно допустимой концентрации вредных веществ?
- радиационная
 - вибрационная
 - акустическая
 - ✓ химическая
 - механическая
110. Укажите вид безопасности, характеризующий степень защиты человека от воздействия вредных веществ?
- ✓ химическая
 - вибрационная
 - радиационная
 - механическая
 - акустическая
111. Укажите вид безопасности, свойства которой определяются состоянием поверхности металлических и деревянных деталей изделий, отсутствием на них заусенцев, максимальной защищенностью режущих деталей?
- ✓ механическая
 - пожарная
 - акустическая
 - радиационная
 - химическая
112. Какой вид безопасности характеризует такие особенности конструкции материалов и изделий, которые позволяют защитить человека от выступающих, режущих и быстровращающихся деталей?
- ✓ механическая
 - акустическая
 - радиационная
 - пожарная
 - электрическая
113. Какой вид безопасности характеризуется надежностью изоляции токопроводящих частей электроприборов, временем срабатывания средств защиты и т. п.?
- вибрационная
 - химическая
 - ✓ электрическая
 - физиологическая
 - акустическая

114. Какой вид безопасности характеризует способность изделия эффективно противостоять утечке электроэнергии и защищать человека от действия электрического напряжения?
- термическая
 - вибробезопасность
 - ✓ разработку развернутой номенклатуры потребительских свойств и показателей качества конкретного товара
 - изучение товара
 - определение номенклатуры потребительских свойств и показателей качества конкретного товара
 - реклама
 - маркирование
 - радиационная
115. Какой вид безопасности характеризует степень защиты человека от воздействия вредных веществ, а также отсутствием выделения вредных токсичных веществ и зависит от сырьевого состава и особенностей технологии производства продукции?
- ✓ химическая безопасность
 - информационная безопасность
 - экологическая безопасность
 - термическая безопасность
 - механическая безопасность
116. Как называется свойство изделия сохранять работоспособность до предельного состояния с необходимыми перерывами для технического обслуживания и ремонтов?
- ✓ долговечность
 - безотказность
 - экономичность
 - сохраняемость
 - ремонтпригодность
117. Укажите главный показатель при оценке качества машин, механизмов, технических устройств?
- безопасность
 - назначение
 - ✓ надежность
 - функциональность
 - патентная чистота
118. Укажите показатели, играющие основную роль в оценке уровня качества и часто используемые как критерии оптимизации при нахождении наилучших решений в управлении качеством?
- патентной чистоты
 - безопасность
 - унификации
 - стандартизации
 - ✓ назначения
119. Какие показатели качества характеризуют свойства продукции, определяющие основные функции, для выполнения которых она предназначена, и обуславливают область ее применения?
- ✓ назначения
 - безопасность
 - функциональности
 - надежности
 - стандартизации
120. К показателям какого вида безопасности относятся такие ее свойства как содержание радионуклидов, плотность бета-частиц, напряжение поглощенной дозы гамма-облучения, наличие предупреждающей сигнализации, блокирования, знаков безопасности?
- ✓ радиационная
 - электромагнитная

- информационная
- акустическая
- пожарная

121. К показателям какого вида безопасности относятся такие ее свойства как предельно допустимая взрывоопасная концентрация веществ, дробовые или фугасные характеристики взрывоопасной среды?
- химическая
 - безопасность от шума и вибраций
 - экологическая
 - ✓ безопасность от взрывов
 - пожарная
122. Говядина нижеуказанном каком соотношении имеет высокий вкус?
- 1:5
 - 1:2
 - 1:3
 - ✓ 1:1
 - 1:4
123. Из каких компонентов состоит сухой, нежирных остаток молока?
- минеральные вещества, лактоза, жир, вода
 - сывороточный белок, лактоза, жир, вода
 - ✓ казеин, лактоза, сывороточный белок, минеральные вещества
 - лактоза, органические кислоты, жир, вода
 - казеин, молочный жир, белки, молочный сахар
124. Что является конечным результатом экспертизы?
- ✓ акт экспертизы
 - методическое указание
 - договор купли – продажи
 - письмо
 - инструкция о товаре
125. Укажите не верный вариант идентификационного показателя растительных масел.
- ✓ слизистые вещества
 - содержание жира
 - содержание влаги
 - цветное число
 - йодное число
126. По каким показателям осуществляется идентификация водки?
- по показателям безопасности
 - по физико-химическим
 - ✓ органолептическим
 - по химическим
 - по микробиологическим
127. Укажите вкусовые товары, действующие непосредственно на физиологические процессы организма.
- ✓ алкогольные напитки, чай, кофе, табачные изделия
 - соль, приправы, пряности
 - уксус, соль, чай, кофе, безалкогольные напитки
 - безалкогольные напитки, уксус, соль, чай
 - пряности, приправы, чай, кофе

128. Какой показатель качества мучных кондитерских изделий не оценивается органолептическим методом?
- ✓ влажность и содержание сахара
 - цвет и внешний вид
 - упаковка и консистенция
 - внешний вид и маркировка
 - вкус и запах
129. Какой из этих вариантов не относится к органолептической идентификации свежести мяса?
- состояние жира, сухожилий
 - ✓ толщина жирового покрытия
 - внешний вид
 - консистенция
 - запах
130. Опасная продукция – это продукция
- отбракованные
 - с значительными критическими дефектами
 - ✓ с неустранимыми критическими дефектами
 - без дефектов
 - стандартная
131. Какой показатель качества мучных кондитерских изделий не оценивается органолептическим методом?
- внешний вид и маркировка
 - упаковка и консистенция
 - ✓ влажность и содержание сахара
 - цвет и внешний вид
 - вкус и запах
132. Какой из нижеуказанных сахаров не относится к идентификационному показателю ботанических видов пчелиного меда?
- ✓ инвертный сахар
 - мальтоза
 - сахароза
 - глюкоза
 - фруктоза
133. В каком ряду не верно указаны отличительные признаки падевого меда от цветочного меда?
- ✓ цвет от светло – желтого до темно желтого
 - консистенция – вязкая, тягучая, липкая
 - положительная реакция с известковой водой
 - присутствие только ветроопыляемых растений
 - содержание зольных элементов до 1,5%
134. Что характеризуют эргономические показатели предъявляемые к качеству плодоовощных консервов?
- ✓ регламентирующие и основные показатели характеризующие органолептические свойства консервов как внешний вид, цвет, вкус и запах
 - внешний вид потребительской тары
 - структуру, чистоту, профилактическое значение, функциональное назначение, пищевую и диетическую ценность консервов
 - сроки хранения и внутреннее состояние поверхности металлической тары для всех видов консервов
 - допустимое количество тяжелых металлов
135. Какая цель исследования возникает при проведении экспертизы овощей?

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

136. Как называется беспорядочное сочетание звуков различной частоты и интенсивности?

- ✓ шум
- звук
- ритм
- сила
- вибрация

137. Укажите название области пространства, где происходят акустические колебания частиц упругой среды (твердой, жидкой или газообразной), заполняющей эту область?

- ✓ звуковое поле
- электрическое поле
- вибрационное поле
- все ответы неправильны
- магнитное поле

138. Назовите область пространства, в которой распространяются звуковые волны?

- ✓ звуковое поле
- электрическое поле
- силовое поле
- все ответы неправильны
- магнитное поле

139. Укажите вид испытания на безопасность, проводимого под напряжением постоянного или переменного тока (в зависимости от условий использования электроприбора) в течение 60 с?

- ✓ электробезопасность
- химическая безопасность
- радиационная безопасность
- магнитная безопасность
- вибробезопасность

140. В течении какого периода времени проводят испытания на электробезопасность (в зависимости от условий использования электроприбора)?

- ✓ 60 с
- 30 с
- 20 с
- 23 с
- 10 с

141. Как называется система организационных и технических мероприятий и средств, обеспечивающих защиту людей от вредного и опасного воздействия электрического тока, электрической дуги, электромагнитного поля и статического электричества?

- требования эстетичности
- требования экономичности
- требования технологичности
- все ответы неправильны
- ✓ требования электробезопасности

142. Назовите вид безопасности, характеризующийся электрической прочностью изоляции?

- ✓ электрическая безопасность

- химическая безопасность
- микробиологическая безопасность
- информационная безопасность
- биологическая безопасность

143. Назовите вид безопасности являющейся важнейшей характеристикой бытовой электротехники (холодильники, стиральные машины, пылесосы и др.)?

- ✓ электрическая безопасность
- микробиологическая безопасность
- пожарная безопасность
- механическая безопасность
- химическая безопасность

144. Назовите вид безопасности являющейся важнейшей характеристикой электронной музыкальной аппаратуры?

- ✓ электрическая безопасность
- биологическая безопасность
- химическая безопасность
- механическая безопасность
- магнитная безопасность

145. Укажите вид безопасности, характеризующийся утечкой электроэнергии?

- ✓ электрическая безопасность
- пожарная безопасность
- магнитная безопасность
- токсикологическая безопасность
- биологическая безопасность

146. Какой вид безопасности характеризуется величиной ионизирующего и неионизирующего излучения (излучения лазеров), электромагнитного излучения, утечкой электроэнергии, электрической прочностью изоляции?

- ✓ электрическая
- химическая
- пожаробезопасность
- токсикологическая
- электромагнитная

147. Назовите вид безопасности являющейся важнейшей характеристикой усилителей?

- ✓ электрическая безопасность
- шумовибробезопасность
- химическая безопасность
- биологическая безопасность
- токсикологическая безопасность

148. Назовите вид безопасности являющейся важнейшей характеристикой устройств с управляемыми двигателями, содержащими аппаратуру для приема сигналов звукового сопровождения и телевизионного вещания?

- биологическая безопасность
- микробиологическая безопасность
- токсикологическая безопасность
- ✓ электрическая безопасность
- химическая безопасность

149. Укажите вид безопасности являющейся важнейшей характеристикой радиоэлектронной аппаратуры для приема сигналов звукового сопровождения и телевизионного вещания?

- токсикологическая
- ✓ электрическая

- химическая
- биологическая
- микробиологическая

150. Какой вид безопасности является важнейшей характеристикой всей аппаратуры, которая непосредственно или иным способом присоединяется к электрической сети питания, предназначенной для бытового применения?

- ✓ электрическая безопасность
- химическая безопасность
- микробиологическая безопасность
- токсикологическая безопасность
- биологическая безопасность

151. С каким параметром связано значение магнитного поля?

- ✓ мощность прибора
- инертность
- скорость
- все ответы неправильны
- сила звука

152. Каким видом безопасности характеризуются электроприборы, провода, электрические вышки, СВЧ печи, сотовые телефоны, телевизоры?

- ✓ электрическая, магнитная и электромагнитная безопасность
- пожарная
- радиационная
- биологическая
- механическая

153. Как называется особая форма материи, посредством которой осуществляется воздействие между электрическими заряженными частицами?

- ✓ электромагнитное поле
- латекс
- целлюлоза
- ацетатное волокно
- гуттаперча

154. Какой вид безопасности характеризуется отсутствием недопустимого вреда, который может быть нанесён воздействием электрических, магнитных и электромагнитных полей при эксплуатации сложнотехнических товаров?

- ✓ электрическая, магнитная и электромагнитная безопасность
- пожарная
- радиационная
- биологическая
- механическая

155. Какой показатель рассчитывается в виде взвешенной суммы активностей природных радионуклидов?

- ✓ эффективная удельная активность природных радионуклидов (Аэфф)
- микрорентгена (мкР)
- удельная активность искусственных радионуклидов (А)
- все ответы неправильны
- микрозиверт (мкЗв)

156. Сколько должна составлять эффективная удельная активность природных радионуклидов?

- ✓ не должна быть выше 370 Бк/кг
- не должна быть выше 570 Бк/кг
- не должна быть выше 670 Бк/кг

- не должна быть выше 770 Бк/кг
- не должна быть выше 470 Бк/кг

157. Назовите показатель, характеризующий количественное содержание радионуклидов?

- удельная активность искусственных радионуклидов (А)
- ✓ эффективная удельная активность природных радионуклидов (Аэфф)
- микрозиверт (мкЗв)
- микрорентгена (мкР)
- все ответы неправильны

158. Укажите природные материалы содержащие радионуклиды?

- ✓ керамика, глина, камень
- вискоза
- ацетатное волокно
- поливинилхлорид
- хлопковое волокно

159. Какая из нижеуказанных групп товаров таит наибольший риск радиационной опасности?

- ✓ телеаппаратура
- хирургические инструменты
- детская одежда
- игрушки
- детская мебель

160. Назовите группу потребительских товаров с наибольшим риском радиационной опасности?

- ✓ керамическая посуда
- хирургические инструменты
- произведения искусства
- детская мебель
- медицинский инвентарь

161. Укажите потребительские товары обладающие наибольшим риском радиационной опасности?

- верхняя детская одежда
- детская мебель
- ✓ минеральные удобрения
- музыкальные товары
- одежда для новорожденных

162. Какая группа потребительских товаров обладают наибольшим риском радиационной опасности?

- ✓ строительные материалы
- обувь для ясельного периода
- музыкальные товары
- детские игрушки
- детская одежда

163. Какие из перечисленных относятся к радиоактивным изотопам?

- ✓ ^{36}Cl (хлор-36)
- золото
- бронза
- медь
- платина

164. Что из указанных является радиоактивным изотопом?

✓ ^{144}Ce (церий-144)

- золото
- серебро
- медь
- платина

165. Укажите радиоактивный изотоп?

✓ ^{137}Cs (цезий-137)

- серебро
- бронза
- платина
- золото

166. Какой радиоактивный изотоп имеет относительно высокую подвижность в почве?

- ^{137}Cs (цезий-137)
- ^{144}Ce (церий-144)
- ^{36}Cl (хлор-36)
- нет правильного ответа
- ✓ стронций-90 (^{90}Sr)

167. Какой радиоактивный изотоп имеет химическое сродство с кальцием, т.е. обладает способностью откладываться в костных тканях животных и человека?

- ✓ стронций-90 (^{90}Sr)
- ^{144}Ce (церий-144)
- ^{36}Cl (хлор-36)
- нет правильного ответа
- ^{137}Cs (цезий-137)

168. Какой радиоактивный изотоп имеет большой период полураспада (28 лет и 4 мес.)?

- ✓ стронций-90 (^{90}Sr)
- нет правильного ответа
- ^{36}Cl (хлор-36)
- ^{144}Ce (церий-144)
- ^{137}Cs (цезий-137)

169. Какой радиоактивный изотоп имеет высокий выход при ядерном делении (2-8%)?

- ✓ стронций-90 (^{90}Sr)
- нет правильного ответа
- ^{36}Cl (хлор-36)
- ^{144}Ce (церий-144)
- ^{137}Cs (цезий-137)

170. Укажите один из наиболее опасных радиоактивных изотопов?

- ✓ стронций-90 (^{90}Sr)
- нет правильного ответа
- ^{36}Cl (хлор-36)
- ^{144}Ce (церий-144)
- ^{137}Cs (цезий-137)

171. Каким показателем в настоящее время в практической деятельности измеряются показатели радиационной безопасности?

- ✓ микрозивертах (мкЗв) или в микрорентгенах (мкР)
- Паскаль

- Грей
- Вольт
- Ампер

172. Каким показателем характеризуется уровень воздействия излучения на живые организмы?

- ✓ "относительная биологическая эффективность излучения"
- содержание формальдегида
- предельное содержание вредных веществ
- показатель нагревания опорной поверхности
- показатель изоляции токопроводящих частей

173. Какой передачей энергии обладают ионизирующие излучения?

- вогнутой
- нет правильного ответа
- ✓ линейной
- зигзагообразной
- выпуклой

174. С чем связана радиационная безопасность потребительских товаров и приборов?

- ✓ отсутствием у них ионизирующих излучений
- цветовым решением
- целостности композиции
- эстетичностью
- дизайном

175. Как называется время, в течение которого радиоактивность вещества (или число радиоактивных ядер) в среднем уменьшается вдвое?

- ✓ период полураспада
- период восстановления
- период реабилитации
- период оборота
- период вращения

176. Укажите название радиоактивных элементов с нестабильным атомным ядром, вызывающие при самопроизвольном распаде мутагенные, канцерогенные и тератогенные изменения в живых организмах?

- золото
- платина
- латунь
- ✓ радионуклиды
- серебро

177. Какое воздействие оказывает на организмы бета-частицы?

- профилактическое
- тератогенное
- ✓ мутагенное и канцерогенное
- все ответы правильны
- лечебное

178. Какое воздействие оказывает на организмы гамма-излучения?

- ✓ мутагенное и канцерогенное
- профилактическое
- тератогенное
- лечебное

- все ответы правильны

179. Какие частицы вызывают в организмах канцерогенные и мутагенные эффекты вплоть до летального исхода?

- ✓ бета-частицы
- альфа-частицы
- дельта-частицы
- сигма-частицы
- омега-частицы

180. Как называются частицы - электроны и позитроны, испускаемые ядрами атомов при распаде?

- сигма-частицы
- дельта-частицы
- ✓ бета-частицы
- альфа-частицы
- омега-частицы

181. Как называются ядра атомов гелия?

- ✓ альфа-частицы
- сигма-частицы
- все ответы неправильны
- омега-частицы
- бета-частицы

182. Назовите излучения, передающие свою энергию в веществе сначала электронам и положительно заряженным ядрам атома, сталкиваясь с ними, а затем уже электроны и ядра атомов производят ионизацию атомов и молекул?

- ✓ косвенно ионизирующие излучения
- неионизирующие излучения
- непосредственно ионизирующие излучения
- микроволны
- все ответы неправильны

183. Как называются излучения, не имеющие электрических зарядов, — нейтронное, рентгеновское и гамма-излучения?

- ✓ косвенно ионизирующие излучения
- непосредственно ионизирующие излучения
- все ответы неправильны
- неионизирующие излучения
- микроволны

184. Укажите названия излучения, вызывающего ионизацию вещества непосредственно при столкновениях с атомами и молекулами?

- неионизирующие излучения
- все ответы неправильны
- косвенно ионизирующие излучения
- ✓ непосредственно ионизирующие излучения
- микроволны

185. Как называются излучения, состоящие из заряженных частиц — альфа- и бета-частиц, пучков электронов, протонов, тяжелых ионов и отрицательных пи-мезонов?

- косвенно ионизирующее излучение
- микроволны
- все ответы неправильны
- ✓ непосредственно ионизирующие излучения
- неионизирующие излучения

186. . На сколько групп в зависимости от характера взаимодействия с веществом делятся все ионизирующие излучения?
- 6
 - 10
 - ✓ 2
 - 5
 - 3
187. Как называется физическая величина, характеризующая число радиоактивных распадов в единицу времени?
- вес
 - ✓ активность нуклида
 - плотность
 - масса
 - объем
188. Укажите название веществ, имеющих в своем составе радиоактивные нуклиды?
- кислоты
 - окислы
 - оксиды
 - ✓ радиоактивные
 - щелочи
189. Какая радиоактивность свойственна радионуклидам, полученным искусственно в результате ядерных реакций?
- синтетическая
 - ✓ искусственная
 - естественная
 - синтезированная
 - модифицированная
190. Какая радиоактивность присуща радио-нуклидам, встречающимся в природе, например радиоактивность урана, тория и других элементов?
- синтетическая
 - модифицированная
 - синтезированная
 - ✓ естественная
 - искусственная
191. Распад ядер каких радиоактивных элементов порождает ионизирующие частицы и ионизирующее излучение?
- все ответы неправильны
 - ✓ нестабильных
 - стабильных
 - резистентных
 - постоянных
192. Как называют длинные волны — от ближнего ультрафиолета (УФ) до радиоволн, микроволн?
- космические лучи
 - ✓ неионизирующее излучение
 - ионизирующая радиация
 - рентгеновские лучи
 - гамма-лучи
193. Укажите название таких типов излучений, как рентгеновские лучи, гамма-лучи и космические лучи?

- микроволны
- неионизирующая радиация
- ✓ ионизирующая радиация
- неионизирующее излучение
- ближний ультрафиолет

194. От какого параметра зависит отрицательное влияние излучений различной природы на здоровье человека?

- от влажности
- ✓ от длины волны
- от температуры
- от давления
- от плотности

195. Кто доказал, что излучение урана состоит из альфа- и бета-частиц?

- Менделеев
- ✓ Резерфорд
- Беккерель
- Парето
- Исикава

196. Кто впервые установил факт естественной радиоактивности солей урана?

- Джуран
- ✓ Беккерель
- Парето
- Резерфорд
- Тагути

197. В каком году немецкий физик Вильгельм Конрад Рентген открыл неизвестные ранее X-лучи, которые впоследствии в его честь были названы рентгеновскими лучами?

- 2001
- 1995
- ✓ 1895
- 1991
- 2002

198. Сколько лет насчитывает история изучения радиоактивного ионизирующего излучения?

- более 200 лет
- 70 лет
- 50 лет
- 20 лет
- ✓ более 100 лет

199. Какой вид безопасности характеризуется отсутствием недопустимого вреда, который может быть нанесён здоровью и имуществу потребителя радиоактивными элементами (изотопами) или ионизирующим излучением этих излучений?

- вибробезопасность
- шумобезопасность
- электромагнитная
- ✓ радиационная
- пожарная

200. Какие нижеследующие коды являются нейтральные пищевые добавки — относительно безвредные?

- E300 – обозначает аскорбиновую кислоту, она же является витамином С
- E322 – обозначает лецитин. Он поддерживает иммунитет, улучшает качество желчи и процессы кроветворения

- E270 – обозначает молочную кислоту. Это вещество обладает антиоксидантными свойствами
- ✓ E913 – ланолин. Как правило, его используют как глазирующий агент, особенно он востребован в кондитерской промышленности
- E916 – обозначает йодат кальция. Применяется для обогащения йодом продуктов питания.

201. Какие ниже следующие коды являются нейтральные пищевые добавки — относительно безвредные?

- E322 – обозначает лецитин. Он поддерживает иммунитет, улучшает качество желчи и процессы кроветворения
- ✓ E290 – обозначает углекислый газ, он помогает превратить обычный напиток в газированный
- E270 – обозначает молочную кислоту. Это вещество обладает антиоксидантными свойствами
- E300 – обозначает аскорбиновую кислоту, она же является витамином С
- E916 – обозначает йодат кальция. Применяется для обогащения йодом продуктов питания.

202. Какие ниже следующие коды являются нейтральные пищевые добавки — относительно безвредные?

- E916 – обозначает йодат кальция. Применяется для обогащения йодом продуктов питания.
- E322 – обозначает лецитин. Он поддерживает иммунитет, улучшает качество желчи и процессы кроветворения
- E270 – обозначает молочную кислоту. Это вещество обладает антиоксидантными свойствами
- ✓ E202 – обозначает сорбит калия, данное вещество является природным консервантом
- E300 – обозначает аскорбиновую кислоту, она же является витамином С

203. Какие ниже следующие коды являются нейтральные пищевые добавки — относительно безвредные?

- ✓ E170 – обозначает карбонат кальция, если проще – обычный мел
- E300 – обозначает аскорбиновую кислоту, она же является витамином С
- E916 – обозначает йодат кальция. Применяется для обогащения йодом продуктов питания.
- E322 – обозначает лецитин. Он поддерживает иммунитет, улучшает качество желчи и процессы кроветворения
- E270 – обозначает молочную кислоту. Это вещество обладает антиоксидантными свойствами

204. Какие ниже следующие коды являются нейтральные пищевые добавки — относительно безвредные?

- ✓ E162 – обозначает бетанин, это краситель, имеющий красный цвет. Добывают его из свеклы
- E270 – обозначает молочную кислоту. Это вещество обладает антиоксидантными свойствами
- E322 – обозначает лецитин. Он поддерживает иммунитет, улучшает качество желчи и процессы кроветворения
- E916 – обозначает йодат кальция. Применяется для обогащения йодом продуктов питания.
- E300 – обозначает аскорбиновую кислоту, она же является витамином С.

205. Какие ниже следующие коды являются нейтральные пищевые добавки — относительно безвредные?

- E300 – обозначает аскорбиновую кислоту, она же является витамином С.
- E916 – обозначает йодат кальция. Применяется для обогащения йодом продуктов питания.
- E270 – обозначает молочную кислоту. Это вещество обладает антиоксидантными свойствами
- ✓ E140 – обозначает хлорофилл, благодаря данному веществу растения обретают зеленый цвет
- E322 – обозначает лецитин. Он поддерживает иммунитет, улучшает качество желчи и процессы кроветворения

206. Какие ниже следующие коды являются одним из самых популярных, но вместе с тем еще и полезные добавки?

- E217 - консерванты
- E121-красители
- ✓ E916 – обозначает йодат кальция
- E140 – обозначает хлорофилл, благодаря данному веществу растения обретают зеленый цвет
- E924a - улучшители хлеба и муки

207. Какие ниже следующие коды являются одним из самых популярных, но вместе с тем еще и полезные добавки?

- E140 – обозначает хлорофилл, благодаря данному веществу растения обретают зеленый цвет
- E121-красители
- E217 - консерванты
- ✓ E440 – обозначает пектины
- E924a - улучшители хлеба и муки

208. Какие ниже следующие коды являются одним из самых популярных, но вместе с тем еще и полезные добавки?

- ✓ E300 – обозначает аскорбиновую кислоту, она же является витамином С.
- E121-красители
- E217 - консерванты
- E924a - улучшители хлеба и муки
- E140 – обозначает хлорофилл, благодаря данному веществу растения обретают зеленый цвет

209. Какие ниже следующие коды являются одним из самых популярных, но вместе с тем еще и полезные добавки?

- ✓ E101 – обозначает рибофлавин, он же витамин В2. Данное вещество принимает активное участие в синтезе гемоглобина и обмене веществ
- E217 - консерванты
- E121-красители
- E924a - улучшители хлеба и муки
- E140 – обозначает хлорофилл, благодаря данному веществу растения обретают зеленый цвет

210. Какие ниже следующие коды являются одним из самых популярных, но вместе с тем еще и полезные добавки?

- ✓ E100 – обозначает куркумины. Данные вещества помогают контролировать вес
- E121-красители
- E217 - консерванты
- E924a - улучшители хлеба и муки
- E140 – обозначает хлорофилл, благодаря данному веществу растения обретают зеленый цвет

211. Какие ниже следующие коды являются одним из самых популярных, но вместе с тем еще и полезные добавки?

- E140 – обозначает хлорофилл, благодаря данному веществу растения обретают зеленый цвет
- ✓ E100 – обозначает куркумины. Данные вещества помогают контролировать вес
- E924a - улучшители хлеба и муки
- E217 - консерванты
- E121-красители

212. Классификация каких пищевых добавок по кодам идут биологические катализаторы, ферменты?

- начиная с E1000 по E1100
- ✓ начиная с E1100 по E1105
- начиная с E1700 по E1705
- начиная с E1800 по E1899
- начиная с E1500 по E1599

213. Классификация каких пищевых добавок по кодам идут антифламинги, предназначенные для уменьшения пены, некоторые подсластители и другие вещества?

- начиная с E500 по E599
- начиная с E800 по E899
- начиная с E700 по E799
- ✓ начиная с E900 по E999
- начиная с E600 по E699

214. Классификация каких пищевых добавок по кодам идут это резерв, запасные позиции ?

- начиная с E400 по E500
- ✓ начиная с E700 по E800
- начиная с E600 по E700
- начиная с E500 по E600
- начиная с E500 по E700

215. Классификация каких пищевых добавок по кодам идут эмульгаторы, а также разрыхлители ?

- начиная с E 500 по E600
- начиная с E 455 по E500
- начиная с E 700 по E774
- ✓ начиная с E500 по E 575
- начиная с E400 по E599

216. Классификация каких пищевых добавок по кодам идут стабилизаторы, которые сохраняют консистенцию ?

- начиная с E 204 по E300
- ✓ начиная с E400 по E 499
- начиная с E300 по E399
- начиная с E 100 по E199
- начиная с E 200 по E299

217. Классификация каких пищевых добавок по кодам идут антиокислители, антиоксиданты ?

- начиная с E 204 по E300
- ✓ начиная с E300 по E 363
- начиная с E300 по E397
- начиная с E 200 по E406
- начиная с E 100 по E201

218. Классификация каких пищевых добавок по кодам идут консерванты?

- начиная с E 200 по E300
- ✓ начиная с E200 по E 296
- начиная с E100 по E190
- начиная с E 200 по E400
- начиная с E 100 по E201

219. Классификация каких пищевых добавок по кодам идут различные красители?

- начиная с E 100 по E300
- ✓ начиная с E100 по E181
- начиная с E100 по E190
- начиная с E 100 по E200
- начиная с E 100 по E201

220. Как характеризуется факторы формирующие качества продовольственных товаров?

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

221. Какой вариант не относится к качественной фальсификации плодоовощных консервов?

- ✓ подмена одного вида консервной продукции другим
- введение чужеродных добавок
- указание на упаковке о присутствующих антиокислителей
- искажение информации о товаре
- введение антиокислителей

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

- нарушение рецептурного состава

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

223. Какая цель исследования возникает при проведении экспертизы овощей?

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

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

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

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

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

226. В красный перец внесли молотый красный кирпич, а в молотый черный перец – золу. К какому виду фальсификации это относится?

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

227. Мясо фальсифицировано водой и кровью. Это какой вид фальсификации?

- ✓ качественная
- комплексная
- информационная
- ассортиментная
- количественная

228. Какой из вариантов не относится к качественной фальсификации сыров?

- ✓ подмена одного сорта сыра другим
- уменьшение содержания жира
- введение консервантов
- нарушение рецептуры
- добавление соевых белков

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

- к информационной
- к ассортиментной

- ✓ к качественной
- к комплексной
- к количественной

230. По каким показателям осуществляется идентификация пива?

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

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

- информационная
- комплексная
- ассортиментная
- количественная
- ✓ качественная

232. Какие основные группы объединяет учебная классификация продовольственных товаров?

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

233. Что такое комплексная экспертиза?

- ✓ оценка экспертом всех характеристик товара на основе испытаний анализа документов
- проверка приборов
- проверка опыта эксперта
- оценка испытаний
- анализ документов

234. Какой показатель не относится к информационной фальсификации икорных товаров?

- количество товара
- ассортиментная
- ✓ нарушение технологического процесса
- наименование товара
- фирма-производитель товара

235. Укажите идентификационный признак, не относящийся к рыбе холодного копчения.

- позвонки не окрашены в красный цвет
- гнилостный запах жаберных дужек
- ✓ позвонки окрашены в красный цвет
- поверхность рыбы не сухая и чистая, а слегка влажная и видны потеки высохшей слизи
- жаберы окрашены в светло-серый или темно-серый цвет

236. Укажите сырьё используемое при производстве колбасных изделий, что учитывается при идентификационной экспертизе.

- сахар, крахмал, нитриты
- молочный белок, мука, сахар
- ✓ соль, сахар, нитриты, шпиг свиной
- молочный белок, шпиг свиной, соль

- соль, крахмал, соевый белок

237. Выработывают из созревшего при посоле мяса, переработанного в фарш и помещенного и натуральные или искусственные ободочки, вводят нитриты, коптят при температуре 18-23 град. Цельсия. Созревают в течении 25-30 суток. Цвет красно-коричневый, содержание влаги 36%. В каком варианте указаны мясные изделия, имеющие эти идентификационные показатели?

- ✓ сырокопченые колбасные изделия
- мясной хлеб
- колбасы конские полукопченые
- ливерные колбасные изделия
- варено-копченые колбасные изделия

238. Какие показатели фальсифицированного мяса оцениваются органолептическим методом?

- ✓ внешний вид, цвет, консистенция, запах мяса; прозрачность и запах бульона; состояние жира
- цвет мяса, прозрачность бульона, массовая доля жира, внешний вид мяса
- консистенция, цвет, внешний вид мяса, массовая доля жира
- цвет, запах, вкус мяса; состояние жира, количество жирных кислот
- запах, вкус, прозрачность, количество водорастворимых жирных кислот, внешний вид

239. Колбасные изделия были подкрашены свекольным соком и другими красными красителями: какая эта фальсификация?

- ✓ качественная
- информационная
- ассортиментная
- комплексная
- стоимостная

240. Какой из нижеуказанных вариантов относится к качественной фальсификации мясных полуфабрикатов?

- изменение веса нетто
- неправильная информация о наименовании товара
- искаженная информация о количестве товара
- ✓ введение консервантов и антибиотиков
- подмена одного вида полуфабрикатов на другой вид

241. Что такое коэффициент дыхания?

- динамика поглощенного O₂ за определенный период времени
- ✓ это отношение одновременно выделенного объема углекислого газа к объему поглощённого кислорода vCO_2/vO_2
- это количество одновременно выделенного CO₂
- отношение одновременно выделенного объема O₂ к объему поглощенного CO₂ vO_2/vCO_2
- количество одновременно поглощенное CO₂

242. Какой газ необходим для использования клеток и тканей для получения необходимой энергии при окислении органических веществ?

- ✓ кислород (O₂)
- углекислый газ (CO₂)
- аргон (Ar)
- гелий (He)
- водород (H₂)

243. В производстве каких продуктов используется анаэробное дыхание микроорганизмов?

- макаронных изделий
- мясных полуфабрикатов
- молочных консервов
- ✓ дрожжей
- рыбных полуфабрикатов

244. В производстве каких продуктов используется анаэробное дыхание микроорганизмов?

- колбасных изделий
- паштета
- салатов из ламинарий
- ✓ ферментативных препаратов
- котлет

245. В производстве каких продуктов используется анаэробное дыхание микроорганизмов?

- икры рыб
- ✓ микробиологического сырья
- колбасных изделий
- виноградных вин
- спирта

246. В производстве каких продуктов используется аэробное дыхание микроорганизмов?

- мяса
- яиц
- мясных консервов
- винограда
- ✓ алкогольных напитков

247. В какой газовой среде происходит аэробное дыхание микроорганизмов?

- где присутствует сульфит водорода (H_2S)
- без кислородной (O_2)
- с высоким содержанием углекислого газа (CO_2)
- ✓ кислородной (O_2)
- где количество кислорода менее 2%

248. В какой газовой среде происходит анаэробное дыхание микроорганизмов?

- ✓ без кислородной или при содержании менее 2% O_2 , при высоком количестве CO_2
- кислородной (O_2)
- без кислородной (O_2)
- без углекислого газа (CO_2)
- где количество кислорода менее 2%

249. В какой газовой среде происходит аэробное дыхание микроорганизмов?

- без кислородной или при малом количестве O_2 , менее 2%, при высоком количестве CO_2
- без углекислого газа (CO_2)
- без кислородной (O_2)
- ✓ кислородной (O_2)
- где количество кислорода менее 2%

250. Какое количество пищевых волокон в изюме в граммах на 100 г продукта?

- 4,6
- ✓ 9,6
- 7,2
- 3,3
- 8,9

251. Какое количество пищевых волокон в овсяном каше в граммах на 100 г продукта?

- 1,2

- 5,9
- 3,3
- 4,6
- √ 1,9

252. Какое количество пищевых волокон в гречневом каше в граммах на 100 г продукта?

- √ 2,7
- 1,7
- 5,9
- 3,7
- 4,6

253. Какое количество пищевых волокон в белом хлебе в граммах на 100 г продукта?

- 1,73
- 0,96
- 4,46
- 5,89
- √ 2,72

254. Какое количество пищевых волокон в молодом кукурузе в граммах на 100 г продукта?

- 1,79
- 7,46
- 2,76
- √ 4,74
- 5,89

255. Какое количество пищевых волокон в жаренном картофеле в граммах на 100 г продукта?

- 5,9
- √ 3,2
- 1,7
- 4,6
- 2,7

256. Какое количество пищевых волокон в помидоре в граммах на 100 г продукта?

- 2,6
- 5,8
- 1,7
- √ 1,4
- 4,6

257. Какое количество пищевых волокон в капусте в граммах на 100 г продукта?

- √ 2,83
- 4,46
- 2,76
- 5,89
- 1,79

258. Какое количество пищевых волокон в черном смородине в граммах на 100 г продукта?

- √ 4,10
- 1,79
- 5,89
- 2,76
- 3,46

259. Укажите из нижеследующих относящихся к пищевым волокнам?
- фактор передачи человеку возбудителей бруцеллёза, туберкулёза, шигеллёза
 - сальмонеллы, шигеллы, кишечные палочки, протей, энтерококки
 - допустимое количество тяжелых металлов
 - ✓ Пектин – полисахарид клеточных стенок и межклеточного вещества зрелых фруктов и овощей
 - на злаки, крупы — грибы: аспергиллы, пенициллы, фузариум, вызывающие микотоксикозы, афлатоксикозы у людей
260. Укажите из нижеследующих относящихся к пищевым волокнам?
- сальмонеллы, шигеллы, кишечные палочки, протей, энтерококки
 - фактор передачи человеку возбудителей бруцеллёза, туберкулёза, шигеллёза
 - ✓ Лигнин – сложное полимерное соединение, которое откладывается в клеточных оболочках растений и вызывает их одревеснение
 - допустимое количество тяжелых металлов
 - на злаки, крупы — грибы: аспергиллы, пенициллы, фузариум, вызывающие микотоксикозы, афлатоксикозы у людей
261. Укажите из нижеследующих относящихся к пищевым волокнам?
- допустимое количество тяжелых металлов
 - фактор передачи человеку возбудителей бруцеллёза, туберкулёза, шигеллёза
 - сальмонеллы, шигеллы, кишечные палочки, протей, энтерококки
 - ✓ гемицеллюлоза – высокомолекулярный полисахарид, тоже структурный материал и запасное вещество стенок растительных клеток
 - на злаки, крупы — грибы: аспергиллы, пенициллы, фузариум, вызывающие микотоксикозы, афлатоксикозы у людей
262. Укажите из нижеследующих относящихся к пищевым волокнам?
- фактор передачи человеку возбудителей бруцеллёза, туберкулёза, шигеллёза
 - сальмонеллы, шигеллы, кишечные палочки, протей, энтерококки
 - на злаки, крупы — грибы: аспергиллы, пенициллы, фузариум, вызывающие микотоксикозы, афлатоксикозы у людей
 - допустимое количество тяжелых металлов
 - ✓ целлюлоза – полисахарид, из которого состоят стенки растительных клеток
263. На сколько групп делятся пищевые волокна?
- ✓ 4
 - 2
 - 5
 - 7
 - 3
264. Сколько составляет масса продукта, в которой не допускается наличие определенных микроорганизмов?
- ✓ 1,0-0,01 г (мл) продукта
 - 3,0-3,03 г (мл) продукта
 - 2,0-2,02 г (мл) продукта
 - 1,5-0,15 г (мл) продукта
 - 2,5-2,05 г (мл) продукта
265. В какой форме находится в пищевых продуктах глюкоза в свободной состоянии?
- ✓ α – глюкопираноз
 - β – глюкофураноз
 - α – глюкофураноз
 - β и α глюкопираноз
 - β – глюкопираноз
266. В какой форме находится в пищевых продуктах фруктоза в свободной состоянии?

- ✓ β – фруктопириноз
- β и α глюкопираноз
- соединенный полисахарид
- α – фруктофураноз
- α – глюкопириноз

267. Как называется глюкоза встречаемая в пищевых продуктах?

- фруктовый сахар
- медный сахар
- олигосахарид
- полисахарид
- ✓ виноградный сахар

268. Допустимое процентное количество влажности ядер фундука?

- 4,5
- 9
- ✓ 6
- 3,5
- 8

269. Что такое микробиологической бомбаж?

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

270. Какие способы консервирования основан для уничтожения микроорганизмов?

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

271. Как называются погашенное вещество образованного при химическом взаимодействии между веществом и продуктами?

- абсорбция
- десорбция
- капиллярная конденсация
- адсорбция
- ✓ хемосорбция

272. Как называется вещество по всей массой продукта?

- десорбция
- ✓ хемосорбция
- абсорбция
- адсорбция
- капиллярная конденсация

273. Как называется моносахариды молекула которых состоит из семи атомов углерода?

- гексозамины
- ✓ пептозамины
- гегтозамины

- триозамины
- пентозамины

274. Анализ каких физико-химических показателей проводится при экспертизе кухонный жиров?

- токсические элементы, пестициды, микотоксины, вкус, запах и цвет
- показатели безопасности
- вкус, цвет, запах, консистенция, прозрачность в плавленом виде
- ✓ количество жира, воды и летучих веществ, кислотность, температура плавления и замерзания, твердость
- соли тяжелых металлов, микробы, грибы, консистенция

275. Какой из нижеуказанного является примером животного жира в состав, которого не входит глицериды с летучими жирными кислотами?

- коровий жир
- рыбий жир
- жир балины
- жир дельфины
- ✓ овечий, свиной жир, жир крупного скота

276. Какое вещество содержащегося в составе мёда не переваривается пчёлами и при употреблении того мёда зимой образуется дизентерия?

- раффиноза
- диастоза
- цветочные пыльцы
- мелистоза
- ✓ декстрин

277. На какие группы подразделяются липиды по новой классификации?

- стерины, стериды
- сложные, тсиклические липиды
- ✓ простые липиды, сложные липиды, тсиклические липиды
- глицериды, триглицериды
- фосфатиды, гликозидолипиды, липопротеиды

278. Что наблюдается на основе бактериологического анализа высококачественного мяса?

- ✓ на мазке не видно микрофлора или в каждом зрительном поле видны единичные кокки и 2 палочковидных микробов
- видны много палочковидных микробов
- ясно обнаруживаются следы разрывания мышечной ткани
- на мазке в зрительном поле видны 20-30 кокков или несколько палочковидные микробы
- видны остатки разрывания мышечной ткани

279. Что наблюдается на основе бактериологического анализа высококачественного мяса?

- ✓ на мазке не видно микрофлора или в каждом зрительном поле видны единичные кокки и 2 палочковидных микробов
- на мазке в зрительном поле видны 20-30 кокков или несколько палочковидные микробы
- видны остатки разрывания мышечной ткани
- видны много палочковидных микробов
- ясно обнаруживаются следы разрывания мышечной ткани

280. Как характеризуется основные свойства продовольственных товаров?

- совокупность основных свойств удовлетворяющие ту или иную потребность человека
- ✓ биологическая, физиологическая ценность, степень переваривание усвоение, безопасность пищи
- отсутствие в составе продукта вредно воздействующих тяжелых металлов, некоторых алкалоидов, продуктов распада органических соединений, а также болезнетворных микроорганизмов или веществ, способствующие появлению той или иной болезни
- степень использование организмом элементов и соединений содержащихся в продукте

- свойство основного и вспомогательного сырья, вспомогательных материалов, процесс производства, условия и время хранения
281. Как называются установки, предназначенные для тушения пожара и создания водяных завес, предотвращающих его распространение на отдельные части ?
- вискозиметр
 - мотовила
 - √ дренчерные установки
 - горелка Бузена
 - аппарат Беккереля
282. Как называется вещество или смесь, добавляемые в материал (вещество) органического происхождения для снижения его горючести?
- ацетон
 - бутилат
 - бензибензаат
 - фенол
 - √ антипирен
283. Какие вещества понижают горючесть материала?
- бутилат
 - бензибензаат
 - бензол
 - √ антипирены, трикризилфосфат
 - ацетон
284. Какие свойства обуславливают пожарную безопасность потребительских товаров?
- √ огнезащитные
 - биологические
 - теплозащитные
 - виброзащитные
 - механические
285. Как называется огнезащита, когда специальной обработке подвергается масса изделия, материала, конструкции?
- √ глубокая
 - все ответы неправильны
 - поверхностная
 - внутренняя
 - внешняя
286. Как называется огнезащита, осуществляемая путем специальной обработки поверхности изделия, материала, конструкции ?
- глубокая
 - углубленная
 - все ответы неправильны
 - внутренняя
 - √ поверхностная
287. Чем обрабатывают в целях повышения пожарной безопасности материалы, используемые для производства потребительских товаров?
- √ антипирены
 - газойл
 - спирт
 - смолы
 - лаки

288. Какая безопасность имеет большое значение для изделий из древесины, бумаги?

- ✓ пожарная
- радиационная
- механическая
- химическая
- электромагнитная

289. Какой вид безопасности характеризует степень защиты потребителя и его имущества от опасности возгорания товаров при их эксплуатации, хранении или транспортировании?

- радиационная
- ✓ пожарная
- электромагнитная
- механическая
- химическая

290. Как называется отсутствие недопустимого риска для жизни, здоровья и имущества потребителей, который может быть нанесён при хранении и эксплуатации товаров в результате их возгорания или самовозгорания?

- акустическая безопасность
- ✓ противопожарная безопасность
- механическая безопасность
- шумобезопасность
- радиационная безопасность

291. Как называются вещества и материалы способные самовозгораться, а также возгораться при воздействии источника зажигания и гореть после его удаления?

- трудногорючие
- ✓ горючие
- летучие
- негорючие
- пахучие

292. Как называются вещества и материалы способные гореть в воздухе при воздействии источника зажигания, но не способные самостоятельно гореть после его удаления?

- негорючие
- ✓ трудногорючие
- горючие
- летучие
- пахучие

293. Как называются по горючести вещества и материалы не способные к горению в воздухе?

- ✓ негорючие
- горючие
- летучие
- пахучие
- трудногорючие

294. На сколько групп подразделяются вещества и материалы по горючести?

- 4
- 6
- 2
- ✓ 3
- 5

295. Как называется возникновение пожара представляющее собой неконтролируемое горение вне специального очага, без нанесения ущерба?
- взрыв
 - искра
 - ✓ загорание
 - вспышка
 - тепловой удар
296. Какой опасностью обладают товары, работающие с выделением большого количества тепла или искрообразованием, такие как бытовые нагревательные приборы, электробытовые товары или способные к быстрому возгоранию или самовозгоранию, такие как горюче-смазочные и лакокрасочные материалы, строительные материалы из древесных материалов, бумаги и картона, пластических масс?
- шумобезопасность
 - акустическая
 - вибробезопасность
 - ✓ термическая и пожарная
 - электрическая
297. Укажите виды безопасности обусловленные, обусловленные защищенностью потребителя от воздействия высоких температур, возгорания товаров, воздействия пожара при эксплуатации и потреблении товаров?
- магнитная
 - электрическая
 - шумобезопасность
 - ✓ термическая и пожарная
 - акустическая
298. Как называется удар, возникающий после взрыва и характеризующийся неоднократным изменением температуры изделия, быстрым нагревом и последующим резким охлаждением?
- ✓ тепловой
 - все ответы неправильны
 - столкновение
 - импульс
 - механический
299. Что является важнейшей характеристикой термической безопасности?
- воздухопроницаемость
 - все ответы неверны
 - влагопроницаемость
 - ✓ огнестойкость, тепловой удар
 - гигроскопичность
300. Какое свойство считается важным для нагревательных приборов (утюгов, чайников, отопительных приборов) при эксплуатации?
- гигроскопичность
 - ✓ степень защиты от высоких температур
 - ударная прочность
 - влажность
 - аккомодация
301. Укажите вид безопасности, характеризующий степень защиты потребителя от воздействия высоких температур, которые вызывают повреждение тканей организма (ожог), при эксплуатации или потреблении товаров?
- радиационная
 - экологическая
 - акустическая
 - ✓ термическая

- механическая
302. Как называется вид безопасности характеризуемый отсутствием недопустимого вреда, который может быть нанесён потребителю высокой температурой при эксплуатации и потреблении товаров?
- магнитная безопасность
 - ✓ термическая безопасность
 - механическая безопасность
 - акустическая безопасность
 - вибробезопасность
303. Опасность представляют элементы упаковки и корпусов машин и приборов, создающие риск уколов, порезов и других травм и имеющие....?
- забоины
 - ✓ облой, острые и углы и незакрытые кромки
 - недосеки
 - недочёсы
 - проплетины
304. Какие механические агрегаты, узлы и детали, находящиеся в движении создают наибольший риск травматизма?
- все ответы неверны
 - ✓ подвижные, сжимающие и ударные механизмы
 - бездействующие
 - неподвижные
 - малоподвижные
305. С помощью какой машины определяется прочность крепления каблука кожаной обуви?
- ✓ разрывной машины
 - ударной волны
 - натяжения
 - каландра
 - фиксации
306. При испытании какой прочности кинескопов телевизоров определяют испытанием ударом шара диаметром 40 ± 1 мм из закаленной стали, который подвешен на шнуре в фиксированной точке?
- ✓ механической
 - электрической
 - все ответы правильны
 - вибрационной
 - магнитной
307. Укажите количество ударов, наносимых молотком пружинного действия на радиоэлектронную аппаратуру при испытании ударом?
- 10
 - 12
 - 6
 - 5
 - ✓ 3
308. На какую поверхность радиоэлектронной аппаратуры наносятся удары при испытании?
- все ответы неверны
 - одновременно на внешнюю и внутреннюю
 - ✓ внешнюю
 - внутреннюю
 - не подвергаются удару

309. При каком виде испытания радиоэлектронную аппаратуру закрепляют на жесткой опоре и по аппарату наносят три удара молотком пружинного действия?
- ✓ ударом
 - возгорание
 - горение
 - механическое разрушение
 - радиация
310. При каком виде испытания радиотехники продолжительность составляет 30 мин, амплитуда колебаний 0,35 мм, диапазон частот 10, 55, 100 Гц?
- ✓ направление вибрации
 - плавление
 - радиация
 - степени механического разрушения
 - ударной прочности
311. При каком испытании радиоэлектротехники аппарат в его обычном рабочем положении закрепляют на вибростенде с помощью ремней, опоясывающих корпус аппарат?
- ✓ вибрацию
 - ударную прочность
 - радиацию
 - механическое разрушение
 - плавление
312. При каком испытании радиоэлектронной аппаратуры аппарат устанавливают на горизонтальной деревянной подставке, которую сбрасывают 50 раз с высоты 50 мм на деревянный пол?
- ✓ ударную прочность
 - вибрацию
 - магнетизм
 - плавление
 - радиацию
313. Какой вид безопасности в зависимости от вида товара определяют механическим разрушением товара или его частей?
- пожарную
 - биологическую
 - ✓ механическую
 - экологическую
 - магнитную
314. Какой вид безопасности в зависимости от вида товара определяют при испытании ударом?
- магнитную
 - электромагнитную
 - экологическую
 - пожарную
 - ✓ механическую
315. Какой вид безопасности в зависимости от вида товара определяют при испытании на ударную прочность?
- ✓ механическую
 - пожарную
 - экологическую
 - биологическую
 - электромагнитную

- 316.** какой вид безопасности непродовольственных товаров является одной из важнейших потребительских характеристик, так как в значительной мере позволяет товарам выдержать условия нормальной эксплуатации?
- ✓ механическая
 - физиологическая
 - биологическая
 - вибробезопасность
 - акустическая
- 317.** Какой вид безопасности характеризуется отсутствием недопустимого вреда для жизни, здоровья и имущества потребителей, который может быть нанесён вследствие различных механических воздействий?
- вибробезопасность
 - биологическая
 - радиационная
 - ✓ механическая
 - акустическая
- 318.** Микробиологическими процессами являются?
- кристаллизация, плесневение, брожение
 - ✓ брожение, гниение, плесневение
 - гниение, дыхание, автолиз
 - плесневение, старение белков, брожение
 - брожение, плесневение, автолиз
- 319.** Какие факторы влияют на формирование качества продукта?
- хранение
 - ✓ качество сырья
 - маркировка
 - транспортирование
 - загрузка
- 320.** К каким показателям относятся свойства связанные с внешней средой?
- ✓ экологические
 - внешний вид товара
 - эстетический
 - эргономичный
 - назначения
- 321.** К какому показателю относится безвредность продукта для человеческого организма?
- эстетические
 - функциональные
 - ✓ безопасности
 - экологические
 - эргономические
- 322.** К каким показателям относятся физиологические, психофизиологические и психологические показатели продуктов?
- безопасности
 - экологические
 - ✓ эргономические
 - назначения
 - функциональные
- 323.** К каким показателям относятся показатели характеризующие химический состав и энергетическую способность пищевых продуктов?

- сохраняемости
- ✓ назначения
- безопасности
- эргономические
- функциональные

324. Каким прибором определяется относительная влажность?

- пикнометром
- бюреткой
- термометром
- ✓ психрометром
- термостатом

325. Как называется отношение абсолютного количества влаги в воздухе к тому количеству, которое необходимо для его насыщения при данной температуре?

- влажность
- абсолютная влажность
- ✓ относительная влажность
- относительный пар
- насыщенный пар

326. Как называется процесс где происходит химическое взаимодействие между веществом и продуктом?

- адсорбция
- микрокапилляры
- ✓ хемосорбция
- сорбция
- абсорбция

327. Как называется процесс поглощения веществ поверхностью продукта?

- абсорбция
- ✓ адсорбция
- микрокапилляры
- хемосорбция
- сорбция

328. Как называется способность пищевых продуктов поглощать из окружающей среды пары воды и летучие вещества?

- хемосорбция
- гигроскопичность
- адсорбция
- ✓ сорбция
- абсорбция

329. Каким способом можно определить показатель цвета продуктов?

- ✓ фотоэлектроколориметром
- хроматографом
- колориметром
- спектрометром
- фотометром

330. Как называется величина, обратная вязкости?

- эластичность
- кинематическая вязкость

- динамическая вязкость

√ текучесть

- пластичность

331. Какой массой пользуются в некоторых случаях, в качестве показателя в зерне, картофеле, яблоках и овощах?

- плотность
- относительная плотность
- обязательная масса
- √ объемная масса
- масса

332. Какие вещества улучшают питательную ценность пищевых продуктов?

- √ жиры, белки, углеводы
- красящие, вкусовые вещества
- вода и дубильные вещества
- минеральные вещества
- витамин

333. В последнее время каким искусственным красителем пользуются для придания маргарину и сливочному маслу приятный цвет?

- камин
- индигокармин
- ультрамарин
- тартразин
- √ орлеан

334. Как называются пигменты встречаемые в цитрусовых плодах?

- капсантин
- каратиноид
- хлорофилл
- α – каротин
- √ цитроксантин

335. Какой пигмент встречается в помидоре?

- каротин
- капсантин
- √ ликопин
- ксантофилл
- хлорофилл

336. Какие органические кислоты относятся к фенольным соединениям?

- уксусная и молочная
- жирная и сорбиновая
- яблочная и винная
- янтарная, щавелевая
- √ салициловая и бензойная

337. К группам каких соединений относятся дубильные вещества?

- азотистые
- белки
- ароматические
- √ фенольные
- углеводы

338. Какая кислота обладает бактерицидным свойством и используется в качестве консерванта?

- бензойная
- винная
- молочная
- ✓ салициловая
- яблочная

339. Что происходит при нехватке в организме холина и холин- хлорида?

- повышение давление
- бессонница
- ✓ ожирение и нарушение нервной системы
- выпадение волос
- малокровье

340. В качестве чего используется токоферол для предотвращения окисления липидов?

- катализатор
- гидролизующий
- замедляющий
- окислитель
- ✓ антиоксидант

341. Как называются белки содержащие все незаменимые аминокислоты?

- относительно ценные
- частично ценные
- ценные
- бесценные
- ✓ полноценные

342. Какие аминокислоты входят в моноамино- монокарбоновые кислоты?

- ✓ валин
- аспарагин
- глютамин
- аргинин
- цистин

343. Как называются нитеобразные белки в зависимости от расположения в помепептидной цепочке аминокислот?

- глобулярные
- глобусин
- пепсин
- альбубимин
- ✓ фибриллярные

344. Как называется изменение под влиянием различных факторов первоначальных свойств белков?

- дезаминорация
- карбоназация
- дедукция
- индукция
- ✓ денатурация

345. Какими свойствами характеризуются денатурированные белки?

- кристаллическими

- ✓ гидрофобными
- гидрофильными
- сорбция
- десорбция

346. Что характеризуют эстетические показатели предъявляемые к качеству плодоовощных консервов?

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

347. Для детей какого возраста, при производстве игрушек не допускается применения стекла и ворсованных материалов?

- свыше 7 лет
- свыше 6 лет
- ✓ до 3 лет
- ограничений не существует
- свыше 5 лет

348. какой особый вид товаров должен удовлетворять требованиям химической, биологической, механической, конструктивной, акустической, электрической, оптической, пожаро-, взрыво- и другим видам безопасности?

- ✓ игрушки
- клеи
- парфюмерия
- товары бытовой химии
- консерванты

349. Укажите особый вид товаров, которые должны соответствовать санитарно-гигиеническим требованиям и требованиям безопасности и иметь сертификат соответствия?

- ✓ детские игрушки
- музыкальные товары
- нефтепродукты
- электротовары
- рыболовные товары

350. Укажите требования, предъявляемые к игрушкам, заключающиеся в воспитании патриотизма, формировании нравственных и духовных основ поведения, интереса к знаниям?

- ✓ педагогические
- требования безопасности
- гигиенические
- эстетические
- эргономические

351. Какие требования детских игрушек направлены на духовно-интеллектуальное развитие ребенка, обеспечение психологического благополучия, защиты от негативных воздействий?

- ✓ педагогические
- требования безопасности
- санитарно-гигиенические
- технические
- эстетические

352. Как называются пластмассы, которые создаются путем синтеза при помощи микроорганизмов (биополиэфиры, биополисахариды) либо изготавливаются на основе природных веществ (природных полисахаридов, смеси полиэтилена и крахмала)?

- аминопласти
- фторопласти
- все ответы неправильны
- фенопласты
- ✓ биоразлагаемые

353. Укажите название материалов, разрушающиеся в природе под влиянием естественных факторов до безвредных соединений?

- вредоносные
- радиоактивные
- ✓ биоразлагаемые
- все ответы правильны
- неразлагаемые

354. Как называется наиболее приемлемые методы предотвращения накопления пластмассовых отходов?

- ✓ рециклинг
- дублирование
- отделка
- аппретирование
- каландрирование

355. Какие организации осуществляют нормирование и контроль экологических параметров окружающей и природной среды?

- ✓ ООН, МАГАТЭ, GREEN PEAS, WWF
- заводы
- все ответы неправильны
- промышленный сектор
- фабрики

356. Какой вид безопасности товаров обуславливается возможностью снижения уровня ущерба, наносимого окружающей среде в процессе производства, использования, потребления, хранения, утилизации потребительских товаров человеком?

- ✓ экологическая
- механическая
- шумобезопасность
- акустическая
- пожарная

357. Укажите какие вредные химические вещества содержатся в таких строительных и отделочных материалах, как мастики, пластификаторы, шпатлевки, лаки, краски, линолеумы?

- полевой шпат
- каолин
- глина
- обальт
- ✓ формальдегид, бензол, ацетон

358. К каким веществам в классификации по вредному и токсическому эффекту относятся антибиотики, соединения никеля, формальдегид?

- общетоксические
- канцерогенные
- мутагенные
- раздражающие
- ✓ сенсбилизирующие

359. К каким веществам в классификации по токсическому эффекту относятся хлор, аммиак, оксид азота, фосген, сернистый газ?

- ✓ раздражающие

- сенсализирующие
- мутагенные
- общетоксические
- канцерогенные

360. К каким веществам в классификации по вредному эффекту относятся углеводороды, сероводород, синильная кислота, тетраэтилсвинец?

- ✓ общетоксические химические вещества)
- канцерогенные
- все ответы верны
- сенсализирующие
- мутагенные

361. Укажите на какие группы веществ в классификации по токсическому (вредному) эффекту воздействия на организм человека разделяют химические вещества?

- все ответы правильны
- стабилизирующие
- очищающие
- ✓ общетоксические, раздражающие, сенсализирующие, канцерогенные, мутагенные
- нормализующим

362. Какое воздействие оказывают асбест, бензол, винилхлорид, кадмий и его со-единения, радон, сажа на организм человека?

- ✓ канцерогенное
- все ответы неправильны
- раздражающее
- сенсализирующее
- мутагенное

363. Какие вещества представляют наибольшую опасность для человека, влияние которых имеет необратимый характер?

- ✓ канцерогенные
- все ответы не правильны
- кисломолочные бактерии
- вода
- озон

364. Какие вещества представляют наибольшую опасность для здоровья человека?

- озон
- все ответы не правильны
- ✓ канцерогенные
- кислород
- вода

365. На сколько групп можно разделить вредное воздействие строительных материалов, конструкций и изделий на здоровье человека?

- 6 групп
- 3 группы
- ✓ 4 группы
- 2 группы
- 5 групп

366. В каком состоянии находятся токсичные соединения, выделяющиеся из мебельных покрытий ?

- все ответы неверны
- жидкое

- ✓ газообразное и пылеобразное
- кристаллическое
- твердое

367. В каком состоянии находятся токсичные соединения, выделяющиеся из строительных материалов, мебельных покрытий и различных потребительских товаров?

- ✓ газообразное и пылеобразное
- все ответы неверны
- твердое
- кристаллическое
- жидкое

368. Какие биоповреждения относятся к повреждениям потребительских товаров?

- ✓ микробиологические и зоологические
- скол
- зацепина
- распил
- бой

369. Укажите вид безопасности, который характеризуется отсутствием недопустимого риска, возникающего при различного рода биоповреждениях потребительских товаров?

- ✓ санитарно-гигиеническая безопасность
- радиационная
- пожарная
- механическая
- вибробезопасность

370. Как называется отсутствие недопустимого риска, который может возникнуть при различного рода биоповреждениях потребительских товаров?

- ✓ санитарно-гигиеническая безопасность
- радиационная
- пожарная
- механическая
- физиологическая

371. Назовите продукты с минимальным содержанием углеводов?

- зерно
- овощи
- молоко
- ✓ мясо, рыба
- плоды

372. Какие сахара содержатся в молоке?

- сахароза
- фруктоза
- ✓ лактоза
- галактоза
- мальтоза

373. Какой из углеводов не усваивается?

- глюкоза
- лактоза
- ✓ клетчатка

- мальтоза
- сахароза

374. Какие продукты содержат больше углеводов?

- яблоки
- рыба
- мясо
- ✓ картофель
- творог

375. Из ниже перечисленных процессов какие процессы не относятся к микробиологическим?

- брожение
- гниение
- ✓ дыхание
- плесневение
- ферментативное расщепление

376. В каком из перечисленных продуктов белки имеются в большом количестве?

- овощах
- хлебе
- ✓ в мясе
- в молоке
- яйцах

377. От чего зависят пищевая ценность жиров и их свойства?

- гемицеллюлоз
- стерин
- ✓ жирных кислот
- глицерин
- аминокислот

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

- окисление
- ✓ растворимы в воде
- гидролизуются
- растворимы в органических растворителях
- гидрогенизация

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

- денатурация
- ✓ кристаллизация
- гниение
- набухание
- гидролиз

380. Какие углеводы содержатся в организме человека?

- крахмал
- сахароза
- инулин
- клетчатка
- ✓ гликоген

381. Назовите продукты с одинаковым содержанием углеводов?

- плоды, овощи
- молоко, жир
- рис, овес
- сахар, мед
- ✓ рыба, мясо

382. Признаки бомбажа консервов?

- негерметичность консервов
- вмятина крышки
- появление белого налета
- загрязненность банки
- ✓ вздутие крышки и дна банки

383. Причины появления биологического бомбажа консервов?

- высокая температура стерилизации
- хранение при высокой температуре
- ✓ недостаточная стерилизация
- переполнение тары продуктом
- неосторожное обращение при перевозке

384. Что такое маринование?

- маринование- это способ консервирования, путем добавления лимонной кислоты
- маринование- это способ консервирования, путем добавления молочной кислоты
- ✓ маринование- это способ консервирования, путем добавления уксусной кислоты
- маринование- это способ консервирования, путем добавления бензойной кислоты
- маринование- это способ консервирования, путем добавления сорбиновой кислоты

385. Каким веществом обусловлен главным образом бактерицидный эффект капильных веществ?

- кетонов
- щелочей
- ✓ формальдегидом
- органических кислот
- фенолов

386. Наилучшими технологическими свойствами отличается копильный дым, получаемый?

- при неполном сгорании древесины смешанных пород
- ✓ при неполном сгорании древесины лиственных пород
- при полном сгорании древесины лиственных пород
- при сгорании древесины лиственных пород
- при неполном сгорании древесины хвойных пород

387. В качестве консервирующего средства для повышения стойкости окраски мяса, мленных продуктов и рыбных изделий используются?

- ✓ нитраты и нитриты
- озон
- сорбиновая кислота
- борная кислота, уротропин
- антибиотики

388. К каким методам консервирования относится копчение?

- биохимическим
- физико- химическим

- химическим
- √ комбинированным
- физическим

389. К каким методам консервирования относится маринование?

- комбинированным
- биохимическим
- физическим
- √ химическим
- физико- химическим

390. К каким методам консервирования относится сушка?

- √ физико- химическим
- химическим
- биохимическим
- физическим
- комбинированным

391. Какова роль фитонцидов?

- √ фитонциды- убивают вредные микробы в желудочно кишечном тракте
- фитонциды- участвуют в обмене веществ
- фитонциды- ускоряют химические реакции
- фитонциды- придают цвет растениям
- фитонциды- способствуют росту организма

392. Антоцианы и бетацианы окрашивают плоды в?

- зеленый цвет
- √ красный, фиолетовый, синий цвет
- зеленый, желтый
- безцветные
- желтый, оранжевый цвет

393. Что способствует развитию плесневых грибов?

- естественное освещение
- √ высокая относительная влажность
- высокая температура
- неблагоприятный газовый состав воздуха
- пассивная вентиляция

394. Что такое гниение?

- гниение- разложение жиров микроорганизмами с образованием аммиака
- гниение- расщипление углеводов микроорганизмами с образованием аммиака
- гниение- расщипление органических кислот микроорганизмами с образованием аммиака
- гниение- расход азотистых веществ микроорганизмами с образованием сероводорода
- √ гниение- разложение белковых веществ микроорганизмами с образованием аммиака

395. Какое брожение играет важную роль при созревании сыров?

- уксуснокислое
- √ пропионовокислое
- молочнокислое
- маслянокислое
- спиртовое

396. Какое брожение является причиной порчи соков, варенья, джемов?
- ✓ спиртовое
 - молочнокислое
 - уксуснокислое
 - пропионовокислое
 - маслянокислое
397. Какое брожение является причиной порчи молока, прокисание и ослизнение вина и пива?
- уксуснокислое
 - ✓ молочнокислое
 - маслянокислое
 - спиртовое
 - пропионовокислое
398. К какой маркировке относится часть инструкций по уходу за текстильными изделиями, предупреждающих о том, как нужно с ними обращаться, чтобы не нанести вреда им самим и другим вещам?
- экологическая
 - ✓ предупреждающая
 - производственная
 - все ответы неправильны
 - товарная
399. Как называется объем информации, который позволяет потребителю получить представление о продавце, изготовителе, исполнителе и сделать верный выбор товара, услуги или работы?
- предупреждающая
 - недостоверная
 - достоверная
 - ✓ необходимая
 - все ответы неправильны
400. Как называются средства, уменьшающие потоотделение по месту их нанесения, выпускаемые в виде кремов, гелей, жидкостей, карандашей, где основные действующие компоненты это соли алюминия, цинка, танины, квасцы ?
- ✓ антиперспиранты
 - лосьон
 - тоник
 - кайал
 - консиллеры
401. Какой ингредиент реагирует со многими ингредиентами косметических препаратов, образуя нитросамины (нитраты)?
- ✓ содиум лаурил сульфат
 - парафин
 - глицерат
 - фенолформальдегид
 - пропиленгликоль
402. Укажите самый опасный ингредиент в препаратах для ухода за волосами и кожей, а также недорогое моющее средство, получаемое из кокосового масла, широко используется в косметических очистителях, шампунях, гелях для ванн и душа, пенообразователях для ванн и т.п. ?
- парафин
 - фенолформальдегид
 - пропиленгликоль
 - ✓ содиум лаурил сульфат
 - глицерат

403. Назовите природный минерал, используемый в масках для лица, интенсивно удерживает токсины и углекислый газ, препятствуя дыханию кожи и выделению продуктов жизнедеятельности, удушает кожу, прекращая доступ кислорода, тем самым высушивая кожу?
- коллаген
 - глицерин
 - ✓ бентонит
 - парафин
 - пропиленгликоль
404. Как называется природный минерал, который включают в маски для лица, отличающийся от обычной глины тем, что при смешивании с жидкостью образует гель?
- глицерин
 - парафин
 - каллоген
 - ✓ бентонит
 - ланолин
405. Как называется прозрачная, сиропообразная жидкость, полученная путем химического соединения воды и жира, которая при влажности воздуха ниже 65% высасывает воду из кожи на всю глубину и удерживает ее на поверхности, вместо того чтобы брать влагу из воздуха?
- ✓ глицерин
 - фенол
 - пропиленгликоль
 - каллоген
 - ланолин
406. Укажите название нефтепродукта, применяемого в увлажняющих кремах, вызывающего образование угрей, используемого в промышленности как антифриз в системах водяного охлаждения и как тормозная жидкость?
- ✓ пропиленгликоль
 - ланолин
 - прополис
 - бентонит
 - коллаген
407. Как называется производный нефтепродукт, сладкая едкая жидкость, широко применяемая в кремах, увлажнителях, дешевле, чем глицерин, но вызывает больше аллергических реакций и раздражение?
- ✓ пропиленгликоль
 - жидкий парафин
 - прополис
 - коллаген
 - технической масло
408. Назовите гигиеническое, освежающее и ароматизирующее средство представляющее собой водно-спиртовой раствор, с содержанием душистых веществ не менее 1,5%?
- ✓ одеколон
 - пена
 - мусс
 - скраб
 - бальзам косметический
409. Как называются приятно пахнущие спиртовые или спиртоводные растворы парфюмерных композиций с цветочным или фантазийным запахом, по консистенции бывают жидкие, твердые и сухие ?
- ✓ духи
 - антиперспирант
 - крем эмульсионный

- гель косметический
 - бальзам
410. К какой группе товаров относят группу средств, предназначенных для ароматизации и гигиены человека: для ухода за полостью рта, волосами, кожей лица, рук, тела и для их защиты?
- музыкальные товары
 - сиккативы
 - москательные товары
 - ✓ парфюмерно-косметические товары
 - канцелярские товары
411. Укажите название моющего средства, содержащего натриевые соли жирных кислот, часто с добавками других веществ, обладающие моющим действием?
- отбеливатель
 - кондиционер для белья
 - ✓ хозяйственное мыло
 - гель для посуды
 - стиральный порошок
412. Как называют вещества, которые добавляют в состав маслосодержащих лакокрасочных материалов для ускорения высыхания?
- ✓ сиккативы
 - клеи растительного происхождения
 - клеи
 - олифы
 - клеи животного происхождения
413. Как называются пленкообразующие и связующие материалы на основе природных и синтетических масел?
- ✓ олифы
 - клеи
 - микроудобрения
 - минеральные удобрения
 - мыла
414. Как называются изделия, применяемые для шлифования и полирования поверхностей разных материалов, а также для правки и заточки инструментов?
- лаки
 - масляные краски
 - ✓ абразивные изделия
 - клеи
 - олифы
415. Укажите группу товаров к которой относят клеи, абразивные изделия, лакокрасочные товары, моющие средства, средства для чистки и по уходу за изделиями из кожи, осветлительные и смазочные материалы, удобрения минеральные, химические средства защиты растений, средства для борьбы с бытовыми насекомыми и грызунами, дезинфицирующие средства?
- керамические изделия
 - стеклянные товары
 - волокнистые изделия
 - ✓ товары бытовой химии
 - нефтепродукты
416. Для изготовления каких товаров не допускается утиль, натуральный мех и кожа, древесная кора?
- ✓ игрушек
 - все ответы неправильны

- унты
- горжетки
- шубы

417. Из какого материала в целях предотвращения возможных отравлений у детей была запрещена в девяти европейских странах продажа детских игрушек и сосок ?

- ✓ поливинилхлорида, обработанного фталатами
- полихлорвинил
- каучук
- полимерные пленки
- винилискожа

418. Для детей какого возраста в маркировке игрушек, должно присутствовать графическое условное обозначение возраста в виде перечеркнутого (по диагонали слева направо) круга, выполненного красным цветом, на белом фоне которого черным цветом указана возрастная группа 0-3 и контур лица?

- ✓ до 3 лет
- до 4 лет
- до 7 лет
- до 6 лет
- до 5 лет

419. Наименование и возрастное назначение игрушки, наименование предприятия-изготовителя, его адрес, дату изготовления, предупредительные надписи по безопасной эксплуатации является содержанием..?

- ✓ маркировки
- технического регламента
- товарно-транспортной накладной
- счет-фактуру
- упаковки

420. Что должно быть нанесено или на игрушку, или на потребительскую тару, или на вкладыш, сопровождающий игрушку?

- сертификат
- НТД
- ✓ маркировка
- подпись
- счет-фактура

421. Конструкция каких игрушек должна обеспечивать прочность соединений, легкое и надежное их функционирование?

- ✓ сборных
- кукол
- мягких
- надувных
- музыкальные игрушки

422. Какие игрушки должны быть водонепроницаемыми и герметичными, иметь невозвратные клапаны?

- ✓ надувные для игры на воде
- кукол
- музыкальные игрушки
- сборные
- мягкие

423. Сколько должна составлять масса игрушек типа погремушек, предназначенных для детей до 3 лет?

- 140 г
- 145 г
- ✓ не более 100 г

- 150 г
- 120 г

424. Что означает комплексная фальсификация?

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

425. По какой причине образуется дефект потемнение вина?

- в результате деятельности грибов и дрожжей
- в присутствии солей меди в вине
- ✓ в результате окисление дубильных веществ с железой в вине
- в результате распада ароматирующих веществ при хранении вина длительное время в открытом состоянии
- при разливе вино обработано серой, но не очищенных в бочках

426. Как характеризуется усвоение продовольственных товаров организмом?

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

427. Как характеризуются безопасность продовольственных продуктов?

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

428. Как характеризуется основные свойства продовольственных товаров?

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

429. Как характеризуется факторы формирующие качества продовольственных товаров?

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

430. Как характеризуется потребительская стоимость продовольственных товаров?

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

431. Как характеризуется усвоение продовольственных товаров организмом?

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

432. Как характеризуются безопасность продовольственных продуктов?

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

433. Какой цвет имеет пигмент хромопротеины – как красительные вещества?

- фиолетовой
- желтый или оранжевый
- зелёный
- ✓ на цветах мышечной ткани и крови
- красно-фиолетовой

434. Как характеризуются безопасность продовольственных продуктов?

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

435. Какие идентификационные показатели мяса оцениваются физико-химическими методами?

- ✓ количество летучих жирных кислот, реакция на аммиак, кислотность
- реакция на аммиак, прозрачность бульона, кислотность, консистенция мяса
- реакция на аммиак, цвет мяса, прозрачность бульона, массовая доля жира
- массовая доля жира, внешний вид мяса, реакция на пероксидазу
- массовая доля жира, кислотность, количество летучих жирных кислот, вкус мяса

436. В каком ряду правильно показано наименование радионуклидов встречающихся в составе макаронных изделий?

- радий, цезий
- уран, цезий
- стронций, уран
- бериллий, радон
- ✓ цезий, стронций

437. Для чего проводят процесс дезодорации в производстве маргарина, консервов и других пищевых продуктов ?
- для улучшения сенсорных и инструментальных показателей продуктов
 - чтобы в процессе производства не образовывались нежелательные вкусы и запахи
 - для придания продукту приятного вкуса и запаха
 - чтобы в продукте не происходило окисление
 - ✓ для обезвреживания веществ, придающих нежелательный вкус и запах продукту
438. Какой способ применяется для очищения красящих веществ при производстве растительных масел?
- физический
 - теплофизический
 - теплоизлучение
 - физико-химический
 - ✓ химический
439. Какой способ применяется для очищения и осветления раствора при производстве фруктовых соков, сахара, вин?
- десорбции
 - абсорбции
 - дефекации
 - сатурации
 - ✓ адсорбции
440. В основном каким путем извлекается сахар из измельченной сахарной свеклы?
- прессованием
 - осаждением
 - фильтрацией
 - осаждением под действием центробежной силы
 - ✓ экстракцией
441. Что подразумевается под понятием процесс осаждения в пищевой технологии?
- отделение суспензии с помощью пористой перегородки
 - ✓ осаждение в жидкой среде под действием удельного веса твердых взвешенных частиц
 - извлечение частично или полностью одного или нескольких компонентов, с помощью растворителей из сложных жидких и твердых веществ
 - отделение жидкости с помощью мембраны
 - осаждение под действием центробежной силы
442. Желательно ли происхождение масляно кислого брожения в период производства и хранения молока и овощей?
- допускается в конце процесса производства
 - желательно
 - ✓ не допускается
 - допускается в начале процесса производства
 - допускается только во время хранения
443. В производстве каких продуктов не применяется типичное молочнокислое брожение (гомоферментативное)?
- из молока в кисломолочные продукты
 - квашение овощей
 - ✓ в производстве колбасы
 - в производстве сливочного масла из сметаны
 - в хлебопечении
444. Каково количество растворимого кислорода в конце производства вин?
- 1%

- ✓ 0%
- 8%
- 10%
- 5%

445. Как происходит окисление кислот виноградного сока в присутствии дрожжей?

- в виноградном соке отсутствуют кислоты
- дрожжи не могут влиять на кислоты содержащуюся в виноградном соке
- ✓ в начале получаются дикарбонатные, а потом трикарбонатные кислоты
- в начале получаются трикарбонатные, а потом дикарбонатные кислоты
- кислоты, содержащиеся в виноградном соке в присутствии дрожжей не окисляются

446. Какие виды дрожжей используют в хлебопечении?

- ✓ сбраживающие и усваивающие сахара в субстрате
- усваивающие и сбраживающие жиры в субстрате
- не усваивающие и не сбраживающие белки в субстрате
- не сбраживающие и неусваивающие сахара в субстрате
- сбраживающие и усваивающие белки в субстрате

447. Какое соединение полученное при брожении моносахаридов под действием пивных дрожжей положительно влияет на вкус и аромат пива?

- этиловый спирт
- ацетон
- уксусная кислота
- ✓ сивушные масла
- углекислый газ

448. Какие углеводы не сбраживаются спиртовыми дрожжами при анаэробном дыхании?

- глюкоза
- ✓ декстрины
- 1/3 раффинозы
- мальтоза
- сахароза

449. Какой дрожжевой грибок более устойчив к спирту?

- все грибки устойчивы
- все грибки не устойчивы
- ✓ винный
- пивной
- хлебный

450. В пределах каких температур хорошо развиваются дрожжевые грибки?

- 5÷9 градуса C
- 40 градуса C
- 45 градуса C
- 10÷15 градуса C
- ✓ 22÷30 градуса C

451. Какой показатель дает возможность использовать дрожжевые грибки в производстве вин и пива?

- неустойчивость к низкой отрицательной температуре
- ✓ устойчивость к низким положительным температурам
- устойчивость к высокой температуре
- неустойчивость к высокой температуре

- неустойчивость к низким положительным температурам

452. Какие показатели не действуют или почти недействуют на деятельность дрожжевых грибков?

- √ плотность воздуха в определенных пределах
- температура
- реакция среды (pH)
- состав субстрата
- влага

453. Как называются грибки выдерживающие относительно высокую температуру, например: 45 градуса C?

- карбофильные
- мезоильные
- геофильные
- мезофильные
- √ термофильные

454. По какому показателю ферменты (биокатализаторы) не отличаются от неорганических катализаторов?

- имеют специфическое действие
- расходуется мало энергии на катализирующую реакцию
- катализирует скорость реакции в двух направлениях
- имеют более длительный срок действия
- √ ускоряет действие реакции

455. В каких местах образуются дрожжевые грибки?

- √ в местах, где имеются сахаристые вещества
- в местах, где имеется масло
- в концентрированном солевом растворе
- в местах, где имеется неорганические вещества
- в местах, где имеется белок

456. От какого фактора не зависит жизнедеятельность ферментов и скорость ферментативных процессов?

- от чистоты ферментов
- √ от объема посуды, где хранятся ферменты
- от температуры
- от реакции среды (pH)
- от плотности среды

457. Из какого вещества состоят однокомпонентные ферменты?

- жиров
- газов
- √ белков
- минеральных веществ
- углеводов

458. Сколько компонентными по химическому составу бывают ферменты?

- трех и четырех
- много компонентными
- √ одно и двух
- двух и трех
- пяти и шести

459. Кто в науке впервые предложил термин фермент?

- √ Ван-Хельмонт
- А. Искендеров
- Авиценна
- Ньютон
- Натаван

460. Чем в основном вызваны изменения в составе пищевого сырья во время производства готовой продукции?

- агрегаты использованные в переработке сырья
- скорость переработки сырья
- макро- и микроэлементы в составе сырья
- √ ферменты и микроорганизмы в составе сырья, а также добавленные ферменты и микроорганизмы
- вода в составе сырья

461. К чему не приводит большой расход соединений в составе продукта при анаэробном дыхании?

- к уменьшению использования тканями кислорода
- к отравлению клеток
- к понижению потребительской стоимости
- √ к понижению массы
- к накоплению спирта, ацетальдегидов

462. В чем причина ухудшения вкусовых качеств цитрусовых, хранившихся при низкой температуре?

- √ быстрое окисление органических кислот, содержащихся в их составе
- испарение влаги
- медленное окисление сахаров
- медленное окисление органических кислот
- быстрое окисление сахаров содержащихся в их составе

463. Встречающиеся в пищевых продуктах антибиотики могут иметь следующее происхождение:

- √ применяемые в качестве консервирующих веществ
- метаболические превращения
- окислительное фосфорилирование
- радионуклидов с компонентами
- реакция конъюгации

464. Встречающиеся в пищевых продуктах антибиотики могут иметь следующее происхождение:

- √ попадающие в пищевые продукты при использовании их в качестве биостимуляторов
- окислительное фосфорилирование
- радионуклидов с компонентами
- реакция конъюгации
- метаболические превращения

465. Встречающиеся в пищевых продуктах антибиотики могут иметь следующее происхождение:

- √ естественные антибиотики
- окислительное фосфорилирование
- радионуклидов с компонентами
- реакция конъюгации
- метаболические превращения

466. Каким термином излагается допустимая норма содержания вредных веществ в товарах?

- √ предельно допустимая концентрация содержания вредных веществ
- нет правильного ответа
- масса вредных веществ
- состав вредных веществ

- наличие вредных веществ

467. укажите название веществ вызывающих токсические отравления?

- ✓ токсические
- все ответы неправильны
- сенсбилизирующие
- мутагенные
- канцерогенные

468. Какие знаки информируют об опасности, которую могут нанести товары окружающей среде?

- манипуляционный
- предупредительный
- ✓ экологические
- эксплуатационный
- предупредительные

469. Какие знаки информируют об экологически чистых способах производства товаров?

- манипуляционный
- предупредительный
- ✓ экологические
- эксплуатационный
- предупредительные

470. Какие знаки информируют о безопасности потребительского товара для окружающей среды?

- предупредительный
- манипуляционный
- предупредительные
- эксплуатационный
- ✓ экологические

471. Как называются знаки, которые предупреждают об опасности товара при его эксплуатации, указывают на действия которыми можно воспользоваться по их предупреждению?

- ✓ предупредительные
- эксплуатационные
- манипуляционные
- знак соответствия
- экологические

472. Как называются знаки, информирующие о стране -производителе или информацию о дополнительной обработке?

- ✓ Знаки наименования мест изготовления товара
- знак соответствия
- предупредительный знак
- эксплуатационный знак
- манипуляционный знак

473. Как именуется маркировка, наносимая предприятием изготовителем, на свою продукцию которую выпускает, а также на этикетки, вкладыши, ярлыки, бирки, клейма, штампы?

- предупредительная
- не наносится маркировка
- ✓ производственная
- товарная
- экологическая

474. Как называется условное обозначения товара, и иная дополнительная информация, предназначенная для идентификации товара или определенных его свойств, донесение до потребителя информации о производителе, а так же качественных показателей товара.?
- ✓ маркировка
 - знак соответствия
 - знак сертификации
 - стандарт
 - счет-фактура
475. Укажите маркировку, наносимую в зависимости от конкретных условий непосредственно на изделие, упаковку (тару), табличку, ярлык (бирку), этикетку или в сопроводительную документацию?
- ✓ экомаркировка
 - не наносится маркировка
 - штрихкод
 - знак сертификации
 - знак соответствия
476. Как называется комплекс сведений экологического характера о продукции, процессе или услуге в виде текста, отдельных графических, цветовых символов и их комбинаций?
- штрихкод
 - баркод
 - ✓ экомаркировка
 - знак соответствия
 - знак сертификации
477. На упаковку или товар из каких материалов полимерных материалов ставят знак, информирующий о том, что упаковка или товар пригодны для вторичной переработки?
- олифы
 - коробки
 - ✓ полимерных материалов
 - моющих средств
 - сиккативы
478. Как именуются знаки, информирующие о незагрязнении окружающей среды товаром и упаковкой?
- знак соответствия
 - манипуляционные
 - ✓ об экологически чистых способах утилизации самого товара и его упаковки
 - эксплуатационные
 - экологической чистоты
479. Как называются знаки, говорящие об экологической чистоте товаров, а также о безопасности их для окружающей среды, информирующие потребителей о безопасности продукции в целом или ее составных частей для жизни, здоровья, имущества потребителей и окружающей среды?
- ✓ знаки об экологической чистоте
 - предупредительные
 - манипуляционные
 - эксплуатационные
 - знак соответствия
480. Какие знаки предназначены в первую очередь для информирования приобретателей об экологической чистоте товаров, а также о безопасных для окружающей среды способах их использования и утилизации?
- ✓ экологические знаки
 - предупредительные
 - знак соответствия
 - эксплуатационные

- манипуляционные

481. Какие маркировочные материалы, нанесенные на автотранспортные средства, могут состоять из одного или нескольких элементов, расположенных непрерывно, параллельно или в максимально возможной степени параллельно опорной поверхности?

- ✓ светоотражащие
- бесцветные
- белые полосы
- прозрачные
- водяные

482. Как называется специальная маркировка, содержащая информацию, необходимую для безопасного (для людей и окружающей среды) обращения с окружающими нас предметами?

- производственная
- ✓ предупредительная маркировка
- все ответы неправильны
- товарная
- экомаркировка

483. Как характеризуются факторы формирующие качества продовольственных товаров?

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

484. Что относится к факторам сохраняющихся качества плодоовощных консервов?

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

485. Какая тара для консервов обладает наибольшей химической стойкостью?

- пластмассовая
- деревянная
- полимерная
- ✓ стеклянная
- металлическая

486. Какие виды бомбажа существуют?

- физический, физико- химический, микробиологический
- биохимический, микробиологический, физический
- микробиологический, биологический, физико- химический
- химический, биологический, микробиологический
- ✓ физический, химический, микробиологический

487. При какой температуре хранят замороженные продукты?

- -10 градуса С
- -5 градуса С
- -20 градуса С

- -15 градуса С
- √ -18 градуса С

488. Какие процессы протекают в продуктах под действием факторов внешней среды?

- √ физические, физико- химические
- физические, биологические
- физико- химические, микробиологические
- химические, биологические
- физические, микробиологические

489. Какие продукты относятся к скоропортящим?

- √ плоды, овощи, молоко, мясо
- мясо, овощи, плоды, сахар
- овощи, молоко, зерно, мясо
- молоко, мясо, растительное масло
- плоды, овощи, мясо, крупа

490. К каким методам относится метод сравнения со стандартными показателями?

- химический
- физический
- микробиологический
- √ органолептический
- биохимический

491. Какие показатели проверяются в пищевых продуктах методом дегустации?

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

492. Как называется образец отобранный из первичного образца взятый для лабораторного анализа?

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

493. Как называется отобранный от партии продукции образец взятый для проверки качества?

- образец
- стандартный образец
- проверочный продукт
- √ первичный образец
- средний образец

494. Какие факторы защищают качество продукта при продвижении его от производителя к потребителю?

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

495. Какой показатель способен удовлетворять потребности в соответствии с назначением товара?

- √ функциональный
- назначения
- экологический
- эстетический
- эргономический

496. Какие показатели определяют насколько красиво оформлен продукт, рациональна его форма?

- √ эстетические
- эргономические
- функциональные
- экологические
- безопасности

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

- √ показатели сохраняемости
- назначения
- безопасности
- эстетические
- экологические

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

- 2
- √ 3
- 6
- 5
- 4

499. Какими методами плоды-овощи не замораживают ?

- нижних, минусовых погодных условиях
- √ в холодной воде
- turboохлаждающих машинах в охлажденном воздухе
- методами флудизация в кипяченых пластах
- быстро замораживающих аппаратах

500. Какие мероприятия не влияют на сохранения качества муки ?

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