

1. какие Условия транспортировки принимается за основу во время импортирования замороженных пищевых продуктов из РФ в Азербайджан?
  - инструкция данного организации транспорта
  - таможенные Условия
  - Условия транспортировки РФ
  - Условия транспортировки Азербайджана
  - √ Условия Транспортного Комитета Европейской экономической комиссии ООН
  
2. какие Условия транспортировки принимается за основу во время импортирования замороженных молочных продуктов из РФ в Азербайджан?
  - Условия транспортировки Азербайджана
  - √ Условия Транспортного Комитета Европейской экономической комиссии ООН
  - таможенные Условия
  - инструкция данного организации транспорта
  - Условия транспортировки РФ
  
3. какие Условия транспортировки принимается за основу во время импортирования замороженных пищевых продуктов из Грузии в Азербайджан?
  - √ Условия Транспортного Комитета Европейской экономической комиссии ООН
  - таможенные Условия
  - Условия транспортировки Азербайджана
  - Условия транспортировки Грузии
  - инструкция данного организации транспорта
  
4. До какой высоты должны быть уложены друг на друга ящики с плодами и овощами в изотермических вагонах?
  - 100÷150 см
  - 25÷50 см
  - 400÷500 см
  - √ 160÷180 см
  - 240÷350 см
  
5. когда целесообразнее охлаждать плоды и овощи, рассчитанные для длительного хранения?
  - после поступления в организации розничной торговли
  - √ сразу после сбора
  - после укладки в транспортное средство
  - после 5-и часового хранения на складах
  - после поступления из оптовых организаций в торговые
  
6. какой из факторов является основным для качественного хранения плодов и овощей в холодильных камерах?
  - ассортимент плодов и овощей
  - объем камеры
  - способ укладки плодов и овощей
  - количество плодов и овощей, хранившихся в камерах
  - √ параметры воздуха камеры и их стабильность
  
7. Сколько часов составляет время промерзания для ягод при толщине брикета 2 см?
  - 5-7 часов
  - 12 часов
  - 2-3 часа
  - 4-6 часов
  - √ 3,5-4 часа

8. Сколько часов составляет время промерзания для ягод при толщине брикета 4 см?
- 12 часов
  - ✓ 8-10 часов
  - 6 часов
  - 7 часов
  - 3-5 часов
9. Укажите время промерзания для фруктов при толщине брикета 4 см.
- 10-12 часов
  - ✓ 8-10 часов
  - 5-7 часов
  - 2-3 часа
  - 4-6 часов
10. О чем свидетельствует появление темных пятен, крапин, побурение сердцевины, возникновение несвойственного вкуса в результате загара в процессе хранения охлажденных плодов?
- инвазионная
  - ✓ физиологическая
  - микробиологическая
  - биохимическая
  - инфекционная
11. как называется тара отдаваемая покупателю вместе с охлажденным товаром?
- деревянная тара
  - полимерная тара
  - инвентарная тара
  - ✓ потребительная тара
  - металлическая тара
12. Во сколько раз в сутки измеряется циркуляция воздуха в холодильной камере, где хранятся замороженной плоды-ягоды?
- 4 раза
  - 8 раза
  - 3 раза
  - ✓ 2 раза
  - 1 раз
13. Сколько °C составляет криоскопическая температура у вишни?
- около -6,4°C
  - около -6,0°C
  - ✓ около -3,5°C
  - около -4,7°C
  - около -5,5°C
14. Укажите овощ для которого криоскопическая температура составляет -0,4÷ -1,5°C.
- морковь
  - свекла
  - ✓ капуста
  - томат
  - перец
15. Во сколько раз в сутки измеряется параметры воздуха в холодильной камере, где хранятся замороженные кильки в картонной коробке?

- 4 раза
- 8 раза
- 1 раз
- ✓ 2 раза
- 3 раза

16. Во сколько раз в сутки измеряется относительной влажности воздуха в холодильной камере, где хранятся замороженной сельди?

- 4 раза
- 1 раз
- ✓ 2 раза
- 3 раза
- 8 раза

17. какой показатель не способствует уменьшению прилипания (адгезия) кильки к стенам блок формы во время замораживание?

- проведение замораживание в блоках, формах обработанных антиадгезными материалами
- осуществление замораживание Флюдазационными аппаратами различной марки
- ✓ уменьшение размера формы и блока
- предварительное завертывание кильки материалами, разращенных органами здравоохранении
- осуществление замораживание Роторными аппаратами различной марки

18. какой показатель не способствует уменьшению прилипания (адгезия) ракообразных к стенам блок формы во время замораживании?

- проведение замораживание в блоках, формах обработанных антиадгезными материалами
- ✓ увеличение размера формы, блока
- предварительное завертывание ракообразных материалами, разращенными органами здравоохранении
- осуществление замораживание Роторными аппаратами различной марки
- осуществление замораживание Флюдазационными аппаратами различной марки

19. Сколько часов составляет время промерзание для рыбы при толщине брикета 4 см в зависимости от жирности и других показателей?

- ✓ 4-6 часов
- 10-12 часов
- 8-10 часов
- 7-9 часов
- 6-8 часов

20. какие из способов охлаждения плодов и овощей преимущественно используются в последние годы?

- наполнением кусочков льда и снега на плоды и овощи
- ✓ в холодильных камерах с интенсивным воздухообменом
- методом гидроохлаждения
- методом вакуумного охлаждения
- методом гидроаэрозольного охлаждения

21. Сколько составляет температура в °С замороженных рыб, принятые для транспортировки в охлажденных железнодорожных вагонах?

- ✓ ниже минуса 6 °С
- 15 °С
- от 0 °С до минуса 6 °С
- минус 3 °С
- 3 °С

22. В основном, каким методом осуществляется размораживание замороженной рыбы, использованных в производстве рыбных продуктов?

- воде
- током промышленной частоты
- током высокой и сверх высокой частот
- паром, конденсированным в вакууме
- ✓ в соляном растворе

23. Во сколько раз в сутки измеряется циркуляция воздуха в холодильной камере, где хранятся замороженной рыбы?

- 8 раза
- ✓ 2 раза
- 1 раз
- 3 раза
- 4 раза

24. какая главная причина повреждения клеток и тканей при замораживании мяса и рыбы?

- свертывание белков протоплазмы
- образование больших кристаллов льда в межклеточном пространстве при медленном замораживании
- ✓ увеличение количества электролитов в незамороженной части клеточного сока
- механическое воздействие кристаллов льда в процессе замораживания
- обезвоживание клеток и тканей

25. какой из процессов не замедляется при охлаждении мяса и рыбы?

- химические процессы
- ✓ процессы дыхания
- физические процессы
- автолитические процессы
- микробиологические процессы

26. Какой формулой определяется общее количество расходов холода (Q) во время замораживаний рыб?

- ✓  $\Sigma Q = Q_1 + Q_2 + Q_3 + Q_4$
- .....
- $Q_2 = q_2 G + q_2 (E - G) \text{ Вт}$
- ....
- $Q_4 = AF$
- ...
- $Q_1 = KF(T_{\text{нв}} + T_{\text{кв}}) \text{ Вт}$
- $Q = Q_1 + Q$

27. Во сколько раз в сутки измеряется параметры воздуха в холодильной камере, где хранятся замороженное молоко?

- 4 раза
- 1 раз
- ✓ 2 раза
- 3 раза
- 8 раза

28. Во сколько раз в сутки измеряется температуры воздуха в холодильной камере, где хранятся замороженной сметаны?

- 4 раза
- 8 раза
- 1 раз
- ✓ 2 раза

- 3 раза

29. Во сколько раз в сутки измеряется температуры воздуха в холодильной камере, где хранятся замороженной сливки?

- 8 раза
- ✓ 2 раза
- 1 раз
- 3 раза
- 4 раза

30. Во сколько раз в сутки измеряется относительной влажности воздуха в холодильной камере, где хранятся замороженной сметаны?

- 8 раза
- 1 раз
- ✓ 2 раза
- 3 раза
- 4 раза

31. Сколько дней перед замораживанием рекомендуется выдерживать кроликов в холодильной камере при температуре 4-7°C?

- ✓ 2-3 дня
- 12-14 дней
- 9-10 дней
- 7-8 дней
- 5-6 дней

32. Во сколько раз в сутки измеряется параметры воздуха в холодильной камере, где хранятся замороженное мясо степных птиц?

- 1 раз
- 8 раза
- 4 раза
- 3 раза
- ✓ 2 раза

33. Во сколько раз в сутки измеряется параметры воздуха в холодильной камере, где хранятся замороженное мясо водных птиц?

- 4 раза
- 8 раза
- 1 раз
- ✓ 2 раза
- 3 раза

34. Укажите срок выдержки домашней птицы перед замораживанием в холодильной камере при температуре 4-7°C.

- 8-9 дней
- 9-10 дней
- ✓ 2-3 дня
- 4-5 дней
- 7-8 дней

35. На сколько типов охлаждения делится холодильный железнодорожный транспорт?

- 5
- 1
- 4
- 3
- ✓ 2

36. какой из систем охлаждения в охлаждаемом транспорте, предназначенного для перевозки охлажденных скоропортящихся продовольственных товаров, характеризуется высокими техническими, экономическими и товароведными показателями?
- аккумуляторная система охлаждения
  - система охлаждения сухим льдом
  - машинная система охлаждения
  - система охлаждения зератором
  - ✓ система охлаждения сжатым газом
37. какие опознавательные знаки наносят на отопительные транспортные средства группы А, нормальной изоляции, предназначенные для транспортирования продовольственных товаров?
- FRE
  - RRC
  - ✓ CNA
  - CRA
  - CRB
38. какой срок транспортировки в вагонах-ледниках рыбы подмороженной 70 % льда от ее массы?
- ✓ 9-10 дней
  - 9-10 часов
  - 48-72 часа
  - 2-3 дня
  - 9-10 месяцев
39. какой должна быть температура в железнодорожных охлаждаемых вагонах, предназначенных для перевозки охлажденного мяса?
- минус 8 °С
  - от 5 °С до 10 °С
  - ✓ от 0 °С до 3 °С
  - минус 3 °С
  - от минуса 2 °С до минуса 4 °С
40. какие действия осуществляются при обнаружении несоответствия качественных и количественных показателей и др. недостатков товара указанных в сопроводительных документах при разгрузке охлаждаемых железнодорожных вагонов?
- товар немедленно дается на продажу
  - ✓ составляется коммерческий акт
  - обратно загружают товары в вагоны
  - вызывается представители прессы
  - вызывается представитель товару-отправителя
41. какие Условия транспортировки принимаются за основу во время импортирования замороженного сливочного масла из Франции в Азербайджан?
- таможенные Условия
  - Условия транспортировки Азербайджана
  - ✓ Условия Транспортного Комитета Европейской экономической комиссии ООН
  - инструкция данной организации транспорта
  - Условия транспортировки Франции
42. На сколько категорий подразделяется изотермические транспортные средства?
- 3
  - 5
  - 6
  - 4
  - ✓ 2

43. какие Условия транспортировки принимается за основу во время импортирования Европейских сыров из Германии в Азербайджан?
- Условия транспортировки Германии
  - инструкция данной организации транспорта
  - ✓ Условия Транспортного Комитета Европейской экономической комиссии ООН
  - таможенные Условия
  - Условия транспортировки Азербайджана
44. какие Условия транспортировки принимается за основу во время импортирования замороженного сливочного масла из Туркменистана в Азербайджан?
- Условия транспортировки Азербайджана
  - ✓ Условия Транспортного Комитета Европейской экономической комиссии ООН
  - инструкция данной организации транспорта
  - Условия транспортировки Туркменистана
  - таможенные Условия
45. какие опознавательные знаки наносят на транспортные средства ледники усиленной изоляции класса В, предназначенные для транспортирования скоропортящихся продовольственных товаров?
- FRA
  - FRB
  - ✓ RRB
  - FNB
  - FNA
46. какие опознавательные знаки наносят на транспортные средства класса В, усиленной изоляции, предназначенные для транспортирования продовольственных товаров?
- CRA
  - FRE
  - FRF
  - CNA
  - ✓ CRB
47. какие опознавательные знаки наносят на нормально изолированные транспортные средства, предназначенные для транспортирования скоропортящихся продовольственных товаров?
- RRB
  - RNA
  - JR
  - RRA
  - ✓ JN
48. какого цвета опознавательные знаки, наносимые на охлаждаемые транспортные средства, предназначенные для транспортирования скоропортящихся продовольственных товаров?
- ✓ синего
  - красного
  - желтого
  - черного
  - белого
49. какой из нижеуказанных факторов не учитывается при определении срока транспортировки скоропортящихся продовольственных товаров холодильным железнодорожным транспортом?
- ✓ вероятность появления дождя во время транспортировки
  - вероятность проведения на дороге тех или иных дополнительных процессов
  - осуществление разгрузки-погрузки на водные транспортные средства или на паролынные переправы
  - вероятность изменений последнего адреса заранее установленного грузополучателя
  - заранее установленный, пройденный путь за сутки

50. какое требование не предъявляется холодильным вагонам предназначенных для транспортирования животных жиров?
- √ окна среднего размера на всех четырех стенах вагона
  - кузов вагона должен быть легким, прочным, крепким
  - при строительстве холодильного вагона не использовать материалов, отрицательно влияющих на экологию транспортируемых пищевых продуктов
  - возможность устанавливать требуемых параметров воздуха внутри вагона
  - создающие, регулирующие и измеряющие параметров воздуха аппараты, приборы и оборудования должны быть точным, простым по использованию
51. какое требование не предъявляется холодильным вагонам предназначенных для транспортирования сыров?
- при строительстве холодильного вагона не использовать материалов, отрицательно влияющих на экологию транспортируемых пищевых продуктов
  - кузов вагона должен быть легким, прочным, крепким
  - возможность устанавливать требуемых параметров воздуха внутри вагона
  - создающие, регулирующие и измеряющие параметров воздуха аппараты, приборы и оборудования должны быть точным, простым по использованию
  - √ окна среднего размера на всех четырех стенах вагона
52. какое требование не предъявляется холодильным вагонам предназначенных для транспортирования минеральных вод?
- при строительстве холодильного вагона не использовать материалов, отрицательно влияющих на экологию транспортируемых пищевых продуктов
  - возможность устанавливать требуемых параметров воздуха внутри вагона
  - кузов вагона должен быть легким, прочным, крепким
  - создающие, регулирующие и измеряющие параметров воздуха аппараты, приборы и оборудования должны быть точным, простым по использованию
  - √ окна среднего размера на всех четырех стенах вагона
53. какой контейнер не считается одним из пяти типов контейнера, который классифицирован Международной Организацией по стандартизации (ИСО)?
- контейнеры, охлаждаемые автономным, абсорбционным или холодильным машинным агрегатом
  - изотермические контейнеры без агрегатов, которые не обходимы для создания требуемой температуры
  - контейнеры, которые охлаждаются с помощью холодильных агентов (сухой лед, сжатый газ и т. д.)
  - √ контейнеры, изготовленные из дерева
  - контейнеры, имеющие охлаждающий и отопительный агрегат
54. Больше всего, какой вид скоропортящихся продовольственных товаров транспортируется холодильным водным транспортом?
- винно-водочные товары
  - √ рыба
  - плоды-овощи
  - мясо
  - молочные продукты
55. какое требование не предъявляется холодильным вагонам предназначенных для транспортирования безалкогольных напитков?
- создающие, регулирующие и измеряющие параметров воздуха аппараты, приборы и оборудования должны быть точным, простым по использованию
  - возможность устанавливать требуемых параметров воздуха внутри вагона
  - кузов вагона должен быть легким, прочным, крепким
  - √ окна среднего размера на всех четырех стенах вагона
  - при строительстве холодильного вагона не использовать материалов, отрицательно влияющих на экологию транспортируемых пищевых продуктов
56. какой должна быть температура замороженного мяса погруженного в железнодорожные охладительные вагоны для транспортирования?
- выше минус 5°C



- минус 10 °С
- √ выше минус 8°С
- 0 ÷ 5°С
- 10 ÷ 15°С

57. какие сроки транспортирования полукопченых колбас температурой 4°С в охлаждающем железнодорожном транспорте?

- 1 час
- √ 15 дней
- 5 дней
- 1 год
- 1 месяц

58. С какой целью на бумаге, которая стелется на напольные поддоны в охлаждающих железнодорожных вагонах, погруженных мясом делаются несколько отверстий?

- √ для хорошей циркуляции воздуха
- чтобы товар не прилипал к поддону
- чтобы товар не увлажнялся
- чтобы товар не высыхал
- чтобы не пачкался товар

59. В каком термическом состоянии можно перевозить мясо субпродукты в охлажденном железнодорожном транспорте?

- парном
- охлажденном
- подмороженном
- √ замороженном
- остывшем

60. какой должна быть температура охлажденного мяса погруженного в железнодорожные охладительные вагоны для транспортирования?

- минус 6 ÷ 10°С
- 30 ÷ 20°С
- √ 0 ÷ 4°С
- 10 ÷ 15°С
- минус 3 ÷ 5°С

61. какой должна быть температура охлажденного мяса погруженного в железнодорожные охладительные вагоны для транспортирования?

- 30 ÷ 20°С
- минус 3 ÷ 5°С
- 10 ÷ 15°С
- √ 0 ÷ 4°С
- минус 6 ÷ 10°С

62. Иначе как называется охлаждения способом зератора автотранспорта предназначенного для перевозки колбасных изделий?

- способ охлаждения сухим льдом
- √ способ охлаждения электротоком
- аккумуляционный способ охлаждения
- машинное охлаждение
- способ охлаждения сжатым газом

63. Во сколько раз в сутки измеряется параметры воздуха в холодильной камере, где хранится замороженная баранина?

- 1 раз

- ✓ 2 раза
- 8 раза
- 4 раза
- 3 раза

64. Во сколько раз в сутки измеряются параметры воздуха в холодильной камере, где хранятся замороженное мясо буйвола?

- 4 раза
- 8 раза
- ✓ 2 раза
- 1 раз
- 3 раза

65. Во сколько раз в сутки измеряются параметры воздуха в холодильной камере, где хранятся замороженное мясо конины?

- ✓ 2 раза
- 8 раза
- 4 раза
- 3 раза
- 1 раз

66. В каком варианте указана время промерзания для мяса при толщине брикета 4 см в зависимости от жирности?

- 8-10 часов
- ✓ 4-6 часов
- 6-8 часов
- 7-9 часов
- 10-12 часов

67. Сколько часов составляет время промерзания для мяса при толщине брикета 2 см в зависимости от жирности?

- ✓ 2-3 часа
- 3-5 часов
- 8-10 часов
- 6-8 часов
- 4-7 часов

68. Через сколько дней рекомендуется замораживать баранину после выдержки при температуре 4-7°C?

- ✓ 6 дней
- 14 дней
- 12 дней
- 10 дней
- 8 дней

69. Через сколько дней рекомендуется замораживать говядину после выдержки при температуре 4-7°C?

- 10-12 дней
- 12-14 дней
- ✓ 4-5 дней
- 6-8 дней
- 8-10 дней

70. Укажите тип контейнеров, которые целесообразно используются для транспортировки мяса на дальние расстояния.

- ✓ контейнеры, создающие гипобарические условия
- контейнеры охлаждаемые хладоагентами
- контейнеры, охлаждаемые автономными абсорбционными машинами
- отапливаемые контейнеры
- изотермические контейнеры

71. Во сколько раз в сутки измеряется циркуляция воздуха в холодильной камере, где хранятся замороженное мясо?
- 1 раз
  - 8 раза
  - 4 раза
  - 3 раза
  - ✓ 2 раза
72. Во сколько раз в сутки измеряется параметры воздуха в холодильной камере, где хранится замороженная жирная свинина?
- 4 раза
  - 3 раза
  - ✓ 2 раза
  - 1 раз
  - 8 раза
73. Во сколько раз в сутки измеряется параметры воздуха в холодильной камере, где хранятся замороженной беконной свинины?
- 3 раза
  - 8 раза
  - 1 раз
  - ✓ 2 раза
  - 4 раза
74. Во сколько раз в сутки измеряется параметры воздуха в холодильной камере, где хранятся замороженной обрезной свинины?
- 1 раз
  - 8 раза
  - 4 раза
  - 3 раза
  - ✓ 2 раза
75. Во сколько раз в сутки измеряется температура воздуха в холодильной камере, где хранятся замороженное мясо?
- 1 раз
  - 8 раза
  - 4 раза
  - 3 раза
  - ✓ 2 раза
76. Во сколько раз в сутки измеряется температуры воздуха в холодильной камере, где хранятся замороженной говядины?
- 4 раза
  - 8 раза
  - 1 раз
  - ✓ 2 раза
  - 3 раза
77. Во сколько раз в сутки измеряется параметры воздуха в холодильной камере, где хранятся замороженные туши свиней?
- ✓ 2 раза
  - 4 раза
  - 8 раза
  - 3 раза
  - 1 раз
78. Во сколько раз в сутки измеряется относительной влажности воздуха в холодильной камере, где хранятся замороженной жирной свинины?

- 4 раза
- 8 раза
- 1 раз
- ✓ 2 раза
- 3 раза

79. Через какое время измеряется температура в камере, где хранятся замороженное мясо?

- раз в месяц
- два раза в неделю
- раз в неделю
- ✓ два раза в день
- раз в день

80. В какую страну из Франции была осуществлена первая перевозка охлажденного мяса в условиях искусственного машинного охлаждения?

- ✓ в Аргентину
- в Украину
- в Испанию
- в Канаду
- в Россию

81. Из какой страны в Аргентину была осуществлена первая перевозка охлажденного мяса в условиях искусственного машинного охлаждения в 1876 году?

- из России
- из Украины
- из Италии
- ✓ из Франции
- из Турции

82. Укажите температуру выдержки гусей перед замораживанием 2-3 дня в холодильной камере.

- 14-17°C
- 10-14°C
- ✓ 4-7°C
- 8-10°C
- 2-3°C

83. При сколько градусов Цельсия рекомендовано выдерживать утку перед замораживанием 2-3 дня в холодильной камере?

- при 2°C
- при 10-12°C
- ✓ при 4-7°C
- при 10°C
- при 10-15°C

84. При температуре сколько °C рекомендуется выдерживать домашнюю птицу перед замораживанием 2-3 дня в холодильной камере?

- 12-14°C
- ✓ 4-7°C
- 7-10°C
- 10-12°C
- 13-15°C

85. При какой температуре рекомендуется выдерживать дичь перед замораживанием 2-3 дня в холодильной камере?

- 12-14°C

- 13-15°C
- ✓ 4-7°C
- 7-9°C
- 10-12°C

86. Укажите температуру выдержки кроликов перед замораживанием 2-3 дня в холодильной камере.

- 12-14°C
- ✓ 4-7°C
- 7-10°C
- 10-12°C
- 13-15°C

87. В основном за счет чего уменьшается масса рыбы во время замораживания?

- за счет изменение в углеводах
- ✓ за счет испарение воды
- за счет изменение в жирах
- за счет изменение в минералах
- за счет изменение в белках

88. В основном за счет чего уменьшается масса мяса во время замораживания?

- за счет изменение в жирах
- за счет изменение в углеводах
- за счет изменение в минералах
- за счет изменение в белках
- ✓ за счет испарение воды

89. Во сколько раз в сутки измеряются параметры воздуха в холодильной камере, где хранятся замороженное мясо козла?

- 8 раз
- ✓ 2 раз
- 1 раз
- 3 раз
- 4 раз

90. Во сколько раз в сутки измеряются параметры воздуха в холодильной камере, где хранятся замороженное мясо зебу?

- 8 раз
- 1 раз
- ✓ 2 раз
- 3 раз
- 4 раз

91. Во сколько раз в сутки измеряются параметры воздуха в холодильной камере, где хранятся замороженное мясо Тибетского быка?

- 8 раз
- ✓ 2 раз
- 1 раз
- 3 раз
- 4 раз

92. Во время замораживания масса рыбы уменьшается, а с чем это связано?

- изменениями в минеральных веществ
- ✓ испарением воды
- изменениями в структуре белков
- изменениями в структуре липидов

- изменениями в структуре угдеводов

93. каким видом холодильного транспорта целесообразно транспортировать скоропортящихся пищевых продуктов на дальние расстояния?

- катерами
- холодильным автомобильным транспортом
- открытым грузовым транспортом
- ✓ холодильным железнодорожным транспортом
- специализированным холодильным воздушным транспортом

94. каким видом холодильного транспорта в основном перевозят скоропортящихся пищевых продуктов внутри города?

- холодильным железнодорожным транспортом
- специализированным холодильным воздушным транспортом
- ✓ холодильным автомобильным транспортом
- телегами
- открытым грузовым транспортом

95. какой из железнодорожного хладотранспорта характеризуется наивысшей грузоподъемности, топливо и энергосберегающим и не требующем серьезного технического обслуживания ?

- с автономной установкой охлаждения и отопления
- электрической автономной установкой
- охлаждающей льдосоляной смесью
- ✓ вагон-термос
- машинная система охлаждения

96. какие опознавательные знаки наносят на рефрижераторы нормальной изоляции класса А, предназначенные для транспортирования скоропортящихся продовольственных товаров?

- FNB
- FRB
- ✓ FNA
- FRA
- FRC

97. какие опознавательные знаки наносят на транспортные средства, усиленной изоляции, предназначенные для транспортирования скоропортящихся продовольственных товаров?

- JN
- ✓ JR
- TRC
- RRA
- RNA

98. какая буква добавляется к опознавательным знакам, если нет автономного термического оборудования или имеются съемные технические средства?

- W
- V
- ✓ X
- Y
- Z

99. какие меры предпринимается, если при разгрузке холодильного вагона, рыб и рыбные продукты по качеству и количеству не соответствуют показателям сопроводительных документов?

- ✓ составляется коммерческий акт
- разгруженных рыб и рыбные продукты быстро направляется в торговли
- рыб и рыбные продукты обратно погрузят в холодильный железнодорожный вагон

- приглашается представители прессы
  - приглашается представители грузоотправителя
- 100.** какие меры предпринимается, если при разгрузке холодильного вагона молоко и молочные продукты по качеству и количеству не соответствуют показателям сопроводительных документов?
- √ составляется коммерческий акт
  - разгруженное молоко и молочные продукты быстро направляется в торговли
  - молоко и молочные продукты обратно погрузят в холодильный железнодорожный вагон
  - приглашается представители прессы
  - приглашается представители грузоотправителя
- 101.** какое требование не предъявляется холодильным вагонам предназначенных для транспортирования рыбных изделий?
- √ окна среднего размера на всех четырех стенах вагона
  - при строительстве холодильного вагона не использовать материалов, отрицательно влияющих на экологию транспортируемых пищевых продуктов
  - кузов вагона должен быть легким, прочным, крепким
  - возможность устанавливать требуемых параметров воздуха внутри вагона
  - создающие, регулирующие и измеряющие параметров воздуха аппараты, приборы и оборудования должны быть точным, простым по использованию
- 102.** какое требование не предъявляется холодильным вагонам предусмотренного для транспортирования мяса?
- √ окна среднего размера на всех четырех стенах вагона
  - при строительстве холодильного вагона не использовать материалов, отрицательно влияющих на экологию транспортируемых пищевых продуктов
  - кузов вагона должен быть легким, прочным, крепким
  - возможность устанавливать требуемых параметров воздуха внутри вагона
  - создающие, регулирующие и измеряющие параметров воздуха аппараты, приборы и оборудования должны быть точным, простым по использованию
- 103.** Температура замороженного мяса загруженное в холодильный железнодорожный вагон, не должна выше какого °С?
- √ минус 8 °С
  - 2 °С
  - минус 6 °С
  - 10 °С
  - минус 18 °С
- 104.** Для чего делают отверстия на бумагах вложенной на поддоны, которые находятся на полу и перед стенами холодильного вагона предназначенные для перевозки скоропортящихся пищевых продуктов?
- для стекания воды
  - для отделения мелких частиц скоропортящихся пищевых продуктов
  - для предотвращения слипания скоропортящихся пищевых продуктов на поддон
  - для осуществления контроля над качеством скоропортящихся пищевых продуктов
  - √ для хорошего циркуляция воздуха
- 105.** Для чего делают отверстия на бумагах вложенной на поддоны, которые находятся на полу и перед стенами холодильного вагона предназначенные для перевозки плодов?
- для стекания воды
  - для отделения мелких частиц плодов
  - для предотвращения слипания плодов на поддон
  - для осуществления контроля над качеством плодов
  - √ для хорошего циркуляция воздуха
- 106.** какая температура в °С воздуха должна быть в охлажденным железнодорожном вагоне загруженного охлажденным мясом?
- минус 30°С
  - от минус 10°С до 10°С

- 20°C
- ✓ от 0°C до 3°C
- 10°C

107. В зависимости от термического состояния, каких субпродуктов разрешается транспортировать в охлажденным железнодорожном транспорте?

- остывший
- повторно замороженный
- размороженный
- ✓ замороженный
- охлажденный

108. Укажите термическое состояние, в котором можно перевозить мясо субпродукты в охлажденном железнодорожном транспорте.

- ✓ замороженное
- остывшее
- парное
- охлажденное
- подмороженное

109. Иначе как называется охлаждения способом зератора автотранспорта предназначенного для перевозки охлажденной рыбы?

- способ охлаждения сухим льдом
- способ охлаждения сжатым газом
- ✓ способ охлаждения электротоком
- аккумуляционный способ охлаждения
- машинное охлаждение

110. Срок транспортировки переохлажденной рыбы в ледниках вагонах взятого 70% льда к массе рыбы?

- 48 ÷ 72 часа
- 2 ÷ 3 дня
- ✓ 9 ÷ 10 дней
- 9 ÷ 10 месяцев
- 9 ÷ 10 часов

111. Иначе как называется охлаждения способом зератора автотранспорта предназначенного для перевозки рыбных полуфабрикатов?

- ✓ способ охлаждения электротоком
- способ охлаждения сжатым газом
- способ охлаждения сухим льдом
- машинное охлаждение
- аккумуляционный способ охлаждения

112. кто обязательно должен участвовать при приеме железнодорожного вагона, если выявлено что, срок транспортировки истек?

- представитель правоохранительных органов
- ✓ представитель железнодорожной станции
- представить местного муниципалитета
- инспектор по качеству бюро товарной экспертизы
- представитель грузоотправителя

113. Иначе как называется охлаждения способом зератора автотранспорта предназначенного для перевозки скоропортящихся пищевых продуктов?

- способ охлаждения сухим льдом
- машинное охлаждение
- способ охлаждения сжатым газом



- √ способ охлаждения электротоком
  - аккумуляционный способ охлаждения
114. какова грузоподъемность холодильного автотранспорта малой мощности?
- до 5 тонн
  - √ до 1 тонны
  - 10 тонн
  - 2 тонны
  - более 5 тонн
115. какова грузоподъемность холодильного автотранспорта средней мощности?
- √ до 5 тонн
  - 8 тонн
  - до 4 тонн
  - до 6 тонн
  - 10 тонн
116. какие опознавательные знаки наносят на рефрижераторы нормальной изоляции класса Е, предназначенные для транспортирования скоропортящихся продовольственных товаров?
- √ FNE
  - FRB
  - CRA
  - CAN
  - FRC
117. какие опознавательные знаки наносят на транспортные средства ледники усиленной изоляции класса Б, предназначенные для транспортирования скоропортящихся продовольственных товаров?
- FNB
  - √ RRB
  - RRC
  - FNA
  - FRA
118. какой из типов охлаждаемого железнодорожного транспорта целесообразно использовать для транспортирования скоропортящихся продовольственных товаров, за исключением плодов овощей?
- в вагонах охлаждаемых льдо-водяной смесью
  - √ в термос вагонах
  - в вагоне, присоединенном к поезду
  - механические секции с 12 вагонами
  - вагоны с автономным рефрижератором
119. какой тип контейнеров целесообразно использовать в транспортировании на дальние расстояния плодов, овощей и мяса?
- изотермические контейнеры
  - контейнеры, охлаждаемые автономными абсорбционными машинами
  - √ контейнеры, создающие гипобарические условия
  - отопляемые контейнеры
  - контейнеры, охлаждаемые хладагентами
120. На сколько категории подразделяется изотермические транспортные средства, предназначенные для транспортировки скоропортящихся продовольственных товаров?
- 5
  - 9
  - 11
  - 3

121. Из транспортных средств, какой вид называется рефрижератор?

- изотермические транспортные средства, имеющие обогревающие оборудования, позволяющие повышать температуры в кузове и удерживать ей 12 часов (с условием не ниже 12°C), не подводя дополнительно тепла
- транспортные средства с деревянным кузовом, облицованные жестяными листами
- транспортные средства, у которых внешние ограждения кузова терма изолированы
- транспортные средства, в кузове которых, при температуре окружающего воздуха 30°C, за счет различных охлаждающих источников могут снижаться и удерживаться эта температура 12 часов
- √ транспортные средства, имеющие холодильные оборудование для одного или нескольких транспортных единиц

122. Из транспортных средств, какой вид называется изотермический (термос)?

- √ транспортные средства, у которых внешние ограждения кузова терма изолированы
- транспортные средства с деревянным кузовом, облицованные жестяными листами
- изотермические транспортные средства, имеющие обогревающие оборудования, позволяющие повышать температуры в кузове и удерживать ей 12 часов (с условием не ниже 12°C), не подводя дополнительно тепла
- транспортные средства, имеющие холодильное оборудование для одного или нескольких транспортных единиц
- транспортные средства, в кузове которых, при температуре окружающего воздуха 30°C, за счет различных охлаждающих источников могут снижаться и удерживаться эта температура 12 часов

123. Сколько составляет коэффициент теплопроводности транспортного средства обычной термоизоляции (термос)?

- ..  
0,1 Вт/м<sup>2</sup> °C
- √ .  
более 0,7 Вт/м<sup>2</sup> °C
- .....  
0,4 Вт/м<sup>2</sup> °C
- ....  
0,5 Вт/м<sup>2</sup> °C
- ...  
0,3 Вт/м<sup>2</sup> °C

124. какое транспортное средство не должно быть использовано для перевозки скоропортящихся пищевых продуктов согласно Положению комитета Внутреннего транспорта Экономической комиссии Европы ООН?

- отапливаемый
- √ непокрытый
- изотермический
- ледник
- рефрижераторный

125. Температура в кузове отапливаемого транспортного средства класса А не должна быть ниже какого градуса, если температура наружного воздуха составляет минус 10°C?

- 15
- 8
- 10
- √ 12
- 20

126. На сколько классов подразделяются транспортные средства рефрижератор, если температура снаружи составляет в среднем 30°C позволяющий создавать требуемую температуру в кузове?

- 3
- 4
- ✓ 6
- 5
- 2

127. Из транспортных средств, какой вид называется ледниковым?

- транспортные средства, у которых внешние ограждения кузова терма изолированы
- транспортные средства с деревянным кузовом, облицованные жестяными листьями
- изотермические транспортные средства, имеющие утепляющие оборудования, позволяющие повышать температуры в кузове и удерживать ей 12 часов (с условием не ниже 12°C) , не подводя дополнительно тепла
- транспортные средства, имеющие холодильное оборудование для одного или нескольких транспортных единиц
- ✓ транспортные средства, в кузове которых, при температуре окружающего воздуха 30°C, за счет различных охлаждающих источников могут снижаться и удерживаться эта температура 12 часов

128. На сколько классов подразделяется транспортные средства ледник , если температура снаружи составляет в среднем 30 °C позволяющий создавать требуемую температуру в кузове?

- 2
- ✓ 3
- 5
- 6
- 4

129. Сколько составляет коэффициент теплопроводности транспортного средства усиленной термоизоляции (термос)?

✓ .  
не более  $0,4 \text{ Вт}\cdot\text{м}^2 \text{ }^\circ\text{C}$

- .....  
 $0,5 \text{ Вт}\cdot\text{м}^2 \text{ }^\circ\text{C}$
- ....  
 $0,6 \text{ Вт}\cdot\text{м}^2 \text{ }^\circ\text{C}$
- ...  
 $0,9 \text{ Вт}\cdot\text{м}^2 \text{ }^\circ\text{C}$
- ..  
 $0,7 \text{ Вт}\cdot\text{м}^2 \text{ }^\circ\text{C}$

130. Из транспортных средств, какой вид называется отопительным?

- транспортные средства, у которых внешние ограждения кузова терма изолированы
- транспортные средства с деревянным кузовом, облицованные жестяными листьями
- ✓ изотермические транспортные средства, имеющие утепляющие оборудования, позволяющие повышать температуры в кузове и удерживать ей 12 часов (с условием не ниже 12°C) , не подводя дополнительно тепла
- транспортные средства, имеющие холодильное оборудование для одного или нескольких транспортных единиц
- транспортные средства, в кузове которых, при температуре окружающего воздуха 30°C, за счет различных охлаждающих источников могут снижаться и удерживаться эта температура 12 часов

131. какие процессы лежат в основе методов консервирования продовольственных товаров по принципу абиоза?

- создание условий для приостановления жизненных процессов в продовольственных товарах, переход микроорганизмов в анабиотическое состояние, инактивации ферментов
- ✓ создание условий для уничтожения всех микроорганизмов в составе продовольственных товаров

- создание условий для развития полезных микроорганизмов и прекращения деятельности вредных микроорганизмов в продовольственных товарах
  - хранение продовольственных товаров в безвоздушной среде
  - создание условий для продолжения жизненных процессов в продовольственных товарах
- 132.** какие процессы лежат в основе методов консервирования продовольственных товаров по принципу ценоанабиоза?
- создание условий для приостановления жизненных процессов в продовольственных товарах, переход микроорганизмов в анабиотическое состояние, инактивации ферментов
  - хранение продовольственных товаров в безвоздушной среде
  - √ создание условий для развития полезных микроорганизмов и прекращения деятельности вредных микроорганизмов в продовольственных товарах
  - создание условий для уничтожения всех микроорганизмов в составе продовольственных товаров
  - создание условий для продолжения жизненных процессов в продовольственных товарах
- 133.** Что подразумевается под понятием Непрерывной холодильной цепи (НХЦ) в деле продовольственных товаров?
- обработка продовольственных товаров холодом в процессе транспортировки
  - охлаждение продовольственных товаров вовремя хранения
  - размораживание во время использования замороженных продовольственных товаров
  - √ понижение температуры до требуемого градуса в процесса производства и сохранение этой температуры до использования
  - хранение продовольственных товаров в магазинах и домах в холодильниках
- 134.** На сколько категорий делят изотермические транспортные средства, используемые для перевозок скоропортящихся продовольственных товаров?
- 3
  - 11
  - 5
  - 9
  - √ 2
- 135.** какой из нижеуказанных контейнеров не входят в состав классификации пяти типов.....
- контейнеры, имеющие установки для нагрева и охлаждения
  - √ контейнеры, изготовленные из дерева
  - изотермические контейнеры, не имеющие приборы для создания нужной температуры
  - контейнеры, охлаждающие хладоагентами (сухой лед, сжатый газ и т.д.)
  - контейнеры, охлаждающие автономными абсорбционными или машинными агрегатами
- 136.** каким прибором измеряют скорость движения воздуха в камерах для замораживания продовольственных товаров?
- мановакууметр
  - √ кататермометр
  - пружинный манометр
  - реле
  - гигрограф
- 137.** какой прибор не используют для измерения температуры в холодильных камерах при хранении скоропортящихся продовольственных товаров?
- √ психрометр Августа
  - термодатчики
  - термометры сопротивления и жидкие
  - термографы
  - электротермометры
- 138.** Что подразумевается под понятием Непрерывной холодильной цепи (НХЦ)?
- охлаждение продовольственных товаров во время хранения
  - хранение продовольственных товаров в магазине и дома в холодильниках

- ✓ понижение температуры произведенных продовольственных товаров до требуемой и хранение их при этой температуре до потребления
- обработка холодом продовольственных товаров на всех этапах транспортирования
  - размораживание замороженных продовольственных товаров во время использования
139. какой должна быть температура в охлаждаемых железнодорожных вагонах, транспортирующих соленую, вяленую, сушеную и копченую рыбу?
- 20 градуса С
  - -40 градуса С
  - -10 градуса С
- ✓ от 0 градуса С до 5 градуса С
- -3 градуса С
140. какой должна быть температура замороженной рыбы, принятой для транспортирования на охлаждаемые железнодорожные вагоны?
- 15 градуса С
  - 3 градуса С
- ✓ ниже -6 градуса С
- -3 градуса С
  - от 0 градуса С до -6 градуса С
141. какой вид из скоропортящихся товаров больше всех перевозится водным транспортом?
- ✓ рыба
- винные продукты
  - молочные продукты
  - плоды-овощи
  - мясо
142. какой прибор не используют для измерения и контролирования относительной влажности воздуха в камерах при хранении скоропортящихся продовольственных товаров?
- ✓ логометр
- психрометр Августа
  - волосяной гигрометр
  - Аспирационный психрометр Ассмана
  - гигрограф
143. какие процессы лежат в основе методов консервирования продовольственных товаров по принципу биоиза?
- создание условий для уничтожения всех микроорганизмов в составе продовольственных товаров
  - создание условий для развития полезных микроорганизмов и прекращения деятельности вредных микроорганизмов в продовольственных товарах
  - создание условий для приостановления жизненных процессов в продовольственных товарах, переход микроорганизмов в анабиотическое состояние, инактивации ферментов
- ✓ создание условий для продолжения жизненных процессов в продовольственных товаров
- хранение продовольственных товаров в безвоздушной среде
144. какие правила берут за основу при межгосударственном транспортировании скоропортящихся продовольственных товаров?
- ✓ правила транспортного комитета Европейской экономической комиссии ООН
- правила страны отправителя
  - правила страны принимающего
  - инструкции транспортных организаций
  - таможенные правила
145. В чем заключается основная цель совместного применения ионного и ультрафиолетового облучения, углекислого газа и других консервирующих методов холодильной обработки скоропортящихся продовольственных товаров?
- для улучшения сенсорных показателей продукта

- для улучшения инструментальных показателей продукта
- для увеличения себестоимости продукта
- для уменьшения потерь массы продукта
- ✓ для удлинения сроков качественного хранения продуктов

146. какой срок транспортирования охлажденной рыбы с температурой от -1 градуса С до 5 градуса С?

- 50 дней
- 5 месяцев
- ✓ 8 - 10 месяцев
- 10 часов
- 3 дня

147. каким способом в основном размораживают замороженную рыбу для производства рыбных товаров?

- в солевом растворе
- в воде
- током промышленной частоты
- ✓ током высокой и сверхвысокой частоты
- в паре конденсирующем в вакууме

148. какие из нижеуказанных средств не используют для создания циркуляции воздушного потока воздуха в камерах при хранении скоропортящихся продовольственных товаров?

- естественная вентиляция
- ✓ озонатор
- активная вентиляция
- эжекторная вентиляция
- механическая вентиляция

149. За счет чего происходит потеря массы скоропортящихся продовольственных товаров при обработке холодом?

- за счет жира в составе продукта
- за счет минеральных веществ
- ✓ за счет воды
- за счет углеводов
- за счет белков в составе продукта

150. По какой причине в результате хранения замороженных плодов, консистенция их становится мягкой?

- ✓ в результате превращения протопектина в пектин
- в результате окисления витаминов
- в результате окисления полифенольных соединений
- в результате уменьшения в составе дубильных веществ
- в результате превращения сахарозы в глюкозу и фруктозу

151. Укажите грузоподъемность холодильного автотранспорта малой мощности.

- ✓ до 1 тонны
- более 7 тонн
- до 5 тонн
- до 7 тонн
- более 10 тонн

152. Разрешается ли зажигать костер рядом холодильными аппаратами?

- ✓ при всех условиях не разрешается
- разрешается, если аппараты предохраняются металлическими сетками
- разрешается, если аппараты предохраняются пластическими сетками
- при всех условиях разрешается

- разрешается, если аппараты не в рабочем состоянии

153. Укажите грузоподъемность холодильного автотранспорта средней мощности.

- до 10 тонн
- больше 8 тонн
- ✓ до 5 тонн
- до 7 тонн
- больше 10 тонн

154. Что составляет основу холодильного процесса?

- ✓ теплообмен возникающий между охлажденной и охлаждающей среды
- уменьшение температуры воды содержащийся в составе охлажденной и охлаждающей среды
- изменение местами молекул охлажденной и охлаждающей среды
- повышение температуры двух сред ÷ охлажденной и охлаждающей
- уменьшение температуры охлажденной и охлаждающей среды

155. Укажите лед, который не используется во время охлаждения рыбы контактным способом.

- ✓ технический (мутный)
- сухой лед
- антисептический
- пищевой
- прозрачный

156. По какой причине уменьшается масса скоропортящихся пищевых продуктов во время холодильной обработки?

- изменяется состав углеводов
- изменяется минеральный состав продукта
- ✓ испарится влага из состава продукта
- изменяется состав белков
- изменяется состав жиров

157. По какой причине уменьшается масса плодов и овощей во время холодильной обработки?

- изменяется состав углеводов
- изменяется минеральный состав
- ✓ происходит испарение воды
- изменяется состав жиров
- изменяется состав белков

158. Укажите основную причину, по которой происходит уменьшение массы продуктов во время замораживания.

- изменение в белках
- изменение в минералах
- ✓ испарение воды
- изменение в жирах
- изменение в углеводах

159. Какой из показателей не является одним из способов помощи замерзавшему органу человека работающего в камере при низкой отрицательной температуре?

- ✓ оперируют замороженную область ножом с целью выхода крови
- после вытирания с шерстью или щелком и обработанные спиртом области организма завязывают марлей
- обрабатываться со спиртом те части, которые вытерты с шерстью или щелком
- замороженную область вытирают с сухой щелком
- замороженную область вытирают с сухой шерстью

160. Каким способом приводят к врачу человека, который в результате отравления хладагентом кашляют и не могут дышать?

- √ лежавшем состоянии
- пешком, если врачи находятся поблизости
- на тележке, стоящем положении
- на насылке сидящем состоянии
- на автомашине, в сидящем состоянии

161. Что обязательно должен делать человек отравленный хладагентом?

- √ пойти к врачу
- пойти к полиции
- сообщить администрацию
- пойти к профкому
- пойти к фонду социального обеспечения

162. По какой причине в результате хранения замороженных плодов, консистенция их становится мягкой?

- в результате гидролиза крахмала
- в результате превращения сахарозы в глюкозу и фруктозу
- √ в результате превращения протопектина в пектин
- в результате уменьшения в составе дубильных веществ
- в результате окисления полифенольных соединений

163. каким способом плоды-овощи не замораживают?

- √ опусканием в холодную воду
- воздухом в турбохолодильных машинах (ТХМ)
- флюизионным способом в кипящей среде
- в быстросморозильных аппаратах
- в воздушной среде при низкой отрицательной температуры

164. На какой процесс обосновывается методы консервирование пищевых продуктов принципом биооз?

- √ создание условий в пищевых продуктах для продолжения живых жизненных процессов
- хранение пищевых продуктов в вакуумных условиях
- для уничтожения всех микроорганизмов содержащихся в составе пищевых продуктов
- создание условий для развития полезных микроорганизмов, наоборот препятствующие развития вредных микроорганизмов в пищевых продуктах
- переход микроорганизмов пищевых продуктов на анабиотические состояния, инактивизация ферментов, создание условий для прекращения жизненных процессов

165. До какой отрицательной температуры можно опустить температуру 18-ти погруженных вагонов 21 вагонного рефрижераторного поезда ?

- – 12 градуса С
- – 25 градуса С
- – 20 градуса С
- – 15 градуса С
- √ – 10 градуса С

166. как иногда называют способ размораживания замороженной рыбы током высокой и сверхвысокой частоты?

- способ размораживания в воздушно-паровой среде
- способ размораживания в солевом растворе
- вакуумный
- √ электронный способ
- способ размораживания на воздухе

167. как иногда называют способ размораживания замороженной рыбы током высокой и сверхвысокой частоты?



- воздушно-паровой
- горячая металлическая плитка
- ✓ диэлектрический
- вакуумный
- воздушный

168. На каком свойстве основан принцип размораживания замороженной рыбы током высокой и сверхвысокой частоты?

- физическом
- сенсорном
- микробиологическом
- ✓ диэлектрическом
- химическом

169. какой должна быть температура охлаждённого мяса погруженного в железнодорожные охлаждающие вагоны для транспортирования?

- 10 - 15 градуса С
- -3 - 5 градуса С
- -6 -10 градуса С
- 30 - 20 градуса С
- ✓ 0 - 4 градуса С

170. Почему размороженные в воде рыбы должны немедленно выниматься из воды?

- из-за уменьшения массы рыбы
- из-за опасности заражения рыбы микроорганизмами
- из-за экономии времени
- ✓ чтобы не допустить ухудшения качества, из-за впитывания большого количества воды
- из-за экономии воды

171. Почему не рекомендуют размораживать крупные замороженные рыбы в воде?

- из-за большой порчи воды
- масса рыбы уменьшается
- дорого обходится
- из-за загрязнения и увеличения температуры воды
- ✓ впитывая в себя воду становится водянистой и качество понижается

172. Что происходит с растворимыми в воде экстрактивными и минеральными веществами входящими в состав размороженной рыбы?

- их количество в составе рыбы не меняется
- ✓ их количество уменьшается
- их количество сперва уменьшается, а потом увеличивается
- их количество увеличивается, а потом уменьшается
- их количество в составе рыбы увеличивается

173. В каких пределах должна быть температура воды при размораживании замороженных рыб в ней?

- горячая вода
- холодная вода
- холодная кипячёная вода
- ✓ от 15 - 18°C
- кипящая вода

174. Меняется ли масса замороженной рыбы размороженной в солевом растворе?

- масса не меняется
- ✓ масса уменьшается на 1,5-2,5 %

- масса увеличивается, а потом уменьшается
- масса уменьшается, а потом увеличивается
- масса увеличивается

175. От каких факторов в основном зависит продолжительность размораживания замороженной рыбы?

- от пола рыбы
- ✓ от размера рыбы
- от того чешуйчатая рыбы или нет
- от химического состава рыбы
- от чистоты рыбы

176. к чему приведёт несоблюдение режима размораживания замороженной рыбы?

- увеличивается продолжительность размораживания
- ✓ ухудшаются сенсорные показатели рыбы
- не удовлетворяется потребность в размороженной рыбе
- предназначенные для размораживания установки выходят из строя
- уменьшается продолжительность размораживания

177. какой недостаток в методе размораживания замороженной рыбы током высокой и сверхвысокой частоты?

- ✓ большой расход энергии и воды на размораживание
- равномерное распределение по всей поверхности рыбы электрического напряжения
- одновременное оттаивание поверхности всех слоёв и рыбы
- превращение в теплоту электрического напряжения данной замороженной рыбы
- медленное размораживание

178. Что происходит в соленом растворе при размораживании замороженной рыбы в нём?

- ✓ во время размораживания из солевого раствора приблизительно 1-1,5% соли переходит в рыбу
- не меняется концентрация солевого раствора в период размораживания
- из состава рыбы часть соли переходит в солевой раствор
- концентрация солевого раствора сначала увеличивается, а потом уменьшается
- увеличивается концентрация солевого раствора в период размораживания

179. какой показатель не выявляет достоинств метода размораживания замороженной рыбы парами вакуумного конденсата?

- количество потери массы
- возможность загрязнения и заражения микроорганизмами
- скорость размораживания
- уровень сохранения первоначального качества
- ✓ расход пара

180. Что необходимо предпринять, если по каким-то причинам размороженную рыбу не использовали в данный период времени?

- ✓ повторно заморозить
- повторно охладить
- хранить в морозильнике
- поместить в дефростатор
- отбраковать

181. какой срок хранения у размороженной рыбы?

- длительный срок хранения
- ✓ непродолжительный
- продолжительный
- можно хранить 5 дней при низкой температуре
- срок хранения несколько дней

182. Куда расходуется энергия при размораживании замороженной рыбы током высокой и сверхвысокой частоты?
- на увеличение массы рыбы
  - ✓ на размораживание замороженной рыбы
  - на испарение влаги в составе рыбы
  - на плавление жира в составе рыбы
  - на увеличение объема рыбы
183. Какая из дополнительных операций не воздействует на конечный результат размораживания замороженной рыбы электронным способом?
- встряска рыбы
  - насыпка мелкого льда
  - продувание холодным воздухом ( -15°C )
  - ✓ соление
  - опускание в воду
184. Происходят ли изменения в массе рыбы при размораживании её микроволновым способом?
- масса сначала увеличивается, а потом уменьшается
  - ✓ масса остаётся стабильной
  - масса уменьшается
  - масса увеличивается
  - масса сначала уменьшается, а потом увеличивается
185. Каким образом размораживают замороженную рыбу микроволновым способом?
- опусканием в насыщенный солевой раствор
  - опусканием в горячую воду
  - оставить на открытом воздухе
  - ✓ током сверхвысокой частоты
  - воздействием промышленным скоростным напряжением
186. Как размораживают замороженную рыбу электронным способом?
- ✓ прохождением через интенсивно электрическое поле высокой частоты
  - воздействием вакуумного конденсационного пара
  - воздействуя током промышленной частоты
  - опусканием в прохладную воду
  - опусканием в насыщенный солевой раствор
187. Какие изменения в массе происходят при размораживании замороженной рыбы в воде?
- масса сначала уменьшается, а потом увеличивается
  - масса сначала увеличивается, а потом уменьшается
  - масса уменьшается
  - масса остаётся стабильной
  - ✓ масса увеличивается на 2-3 %
188. Происходят ли изменения в массе рыбы при размораживании её микроволновым способом?
- масса сначала увеличивается, а потом уменьшается
  - масса сначала уменьшается, а потом увеличивается
  - масса увеличивается
  - масса уменьшается
  - ✓ масса остаётся стабильной
189. При размораживании замороженной рыбы током высокой и сверхвысокой частоты все слои рыб размораживаются равномерно?

- напряжение сильнее воздействует на внешние слои рыбы
- напряжение сильнее воздействует на мясистые слои рыбы
- ✓ тепло равномерно распространяется во всех слоях рыбы
- напряжение сильнее воздействует на внутренние слои рыбы
- напряжение сильнее воздействует на средние слои рыбы

190. как иногда называют способ размораживания замороженной рыбы током высокой и сверхвысокой частоты?

- вакуумный
- воздушно-паровой
- горячая металлическая плитка
- воздушный
- ✓ диэлектрический

191. Каким образом размораживают замороженную рыбу диэлектрическим способом?

- воздействуя промышленно скоростным напряжением
- ✓ током высокой и сверхвысокой частоты
- оставить в холодной воде
- воздействием вакуум конденсационным паром
- оставить на открытом воздухе

192. какой показатель не выявляет достоинств метода размораживания замороженной рыбы парами вакуумного конденсата?

- уровень сохранения первоначального качества
- скорость размораживания
- возможность загрязнения и заражения микроорганизмами
- ✓ расход пара
- количество потери массы

193. куда расходуется энергия при размораживании замороженной рыбы током высокой и сверхвысокой частоты?

- на увеличении массы рыбы
- на испарение влаги в составе рыбы
- ✓ на размораживание замороженной рыбы
- на увеличение объема рыбы
- на плавление жира в составе рыбы

194. какая из дополнительных операций не воздействует на конечной результат размораживания замороженной рыбы электронным способом?

- встряска рыбы
- опускание в воду
- ✓ соление
- продувание холодным воздухом (минус 15 °С)
- насыпка мелкого льда

195. В чем причина превосходства метода размораживания замороженной рыбы на воздухе?

- ✓ осуществляется просто и дешево
- осуществляется круглогодично
- размораживание длится долго
- больше используется ручной труд
- больше потерь ( 2-3 % )

196. Продолжительность размораживания замороженной рыбы должно быть не более ....

- 3-5 дней
- 5-10 часов
- ✓ 20-30 часов

- 1-2 часов
- 1 месяца

197. какой недостаток в методе размораживания замороженной рыбы током высокой и сверхвысокой частоты?

- ✓ большой расход энергии и воды на размораживание
- превращение в теплоту электрического напряжения данной замороженной рыбы
- одновременное оттаивание поверхности всех слоев и рыбы
- равномерное распределение по всей поверхности рыбы электрического напряжения
- медленное размораживание

198. В каких пределах должна быть температура воды при размораживании замороженных рыб в ней?

- ✓ от 15 ÷ 18 °С
- холодная кипяченая вода
- горячая вода
- кипящая вода
- холодная вода

199. Меняется ли масса замороженной рыбы размороженной в солевом растворе?

- масса увеличивается, а потом уменьшается
- масса уменьшается, а потом увеличивается
- масса не меняется
- масса увеличивается
- ✓ масса уменьшается на 1,5-2,5 %

200. От каких факторов в основном зависит продолжительность в солевом растворе замороженной рыбы?

- ✓ размера рыбы
- чешуйчатая рыба или нет
- пола рыбы
- химического состава рыбы
- чистоты рыбы

201. Что необходимо предпринять, если по каким-то причинам размороженную рыбу не использовали в данный период времени?

- ✓ повторно заморозить
- поместить в дефростатор
- хранить в морозильнике
- повторно охладить
- отбраковать

202. Какой срок хранения у размороженной рыбы?

- длительный срок хранения
- срок хранения несколько дней
- можно хранить 5 дней при низкой температуре
- продолжительный
- ✓ непродолжительной

203. Что происходит в солевом растворе при замораживании замороженной рыбы в нем?

- ✓ во время замораживания из солевого раствора приблизительно 1-1,5 % соли переходит в рыбу
- концентрация солевого раствора сначала увеличивается, а потом уменьшается
- из состава рыбы часть соли переходит в солевой раствор
- не меняется концентрация солевого раствора в период размораживания
- увеличивается концентрация солевого раствора в период размораживания

204. К чему приведет несоблюдение режима размораживания замороженной рыбы?

- увеличивается продолжительность размораживания
- предназначенные для размораживания установки выходят из строя
- не удовлетворяется потребность в размороженной рыбе
- ✓ ухудшаются сенсорные показатели рыбы
- уменьшается продолжительность размораживания

205. какой показатель не учитывается при выборе материала для предохранительных конструкций холодильников?

- на хорошую сохраняемость тепла
- морозостойчивость (морозостойкость)
- гигроскопичность
- ✓ эластичность
- водопоглощаемые свойства

206. Где и когда впервые была создана установка для замораживания мяса?

- в Пекине в 1750 году
- в Стамбуле в 1350 году
- в Нахчыване до н.э.
- в Токио в 1935 году
- ✓ в Сиднее в 1861 году

207. С какого года скоропортящиеся продукты транспортируются в охлаждаемых железнодорожных вагонах?

- с 1800 года
- с 1941 года
- с 1914 года
- ✓ с 1858 года
- с 1917 года

208. В какой отрасли народного хозяйства искусственный холод не применяется?

- в производстве, транспортировании, реализации и хранении продовольственных товаров
- при подземном строительстве, особенно метро
- при космических исследованиях
- ✓ при орошении садов и огородов для регулирования температуры воды
- в медицине, при проведении некоторых операций

209. кем, где и когда впервые был получен искусственный холод с помощью машины?

- Пталомеем в Греции до н.э.
- ✓ Джекоба Перкинсом в Лондоне в 1934 году
- Ахмед Мехмедом в Турции в 1930 году
- Иваном Ивановым в России в 1877 году
- Ибн Синоу в Узбекистане, в 1 столетии н.э.

210. какой фактор не влияет на качественное хранение яиц в холодильных камерах?

- температура воздуха
- тара
- правила складывания ящиков и коробок для яиц
- ✓ марки приборов измеряющих температуру, относительную влажность и скорость движения воздуха
- срок хранения

211. как меняется масса, кислотность яйца после хранения их в холодильных камерах при температуре 0÷1 градуса С в течение 6 месяцев?

- в указанных показателях изменений не происходит
- масса увеличивается, кислотность повышается, количество не меняется

- √ увеличивается кислотность с 5,2 до 11,5-ти, количество с 1,8 до 4 мг%, а масса уменьшается на 3,2%
  - указанные показатели не меняются, жир в составе желтка окисляется
  - уменьшается только масса, количество кислотности и не меняется
212. Почему не разрешают колебание температур более  $\pm 0,5$  градуса С в камерах для хранения охлажденных яиц ?
- √ создаются условия для всасывания микроорганизмов с поверхности во внутрь
  - появляются различные пятна на скорлупе
  - разрывается пленка белка
  - развивается зародыш
  - азывается пленка белка и зародыша
213. Зачем не разрешают замораживать и хранить в замороженном виде яйца?
- √ ухудшается качество и происходит в составе необратимые процессы
  - увеличивается объем желтка и белка
  - трескается скорлупа
  - потребность в замороженных яйцах низкая
  - повышается себестоимость
214. как называется наука изучающая процессы, происходящие во время охлаждения и влияние холода на ткани и клетки?
- товароведение
  - зоология
  - √ криобиология
  - гистология
  - биология
215. Зачем яйца предназначенные для производства яичных продуктов пастеризуют до замораживания ?
- √ для уничтожения патогенных микроорганизмов, в частности сальмонеллы
  - для затвердевания белка
  - для затвердевания желтка и белка, и отделения от скорлупы
  - для затвердевания желтка и белка
  - для затвердевания желтка
216. какая из показателей не влияет на борьбу с микробиологическими заболеваниями, используемые в период хранения плодов и овощей в охлаждаемых камерах?
- применение SO
  - применение кислотности
  - √ использование хлористого кальция, как абсорбента
  - покрытие поверхности плодов и овощей различными веществами с антибактериальными свойствами
  - применение влажность
217. какой должна быть температура замороженного мяса, погруженного в железнодорожные охлаждающие вагоны для транспортирования?
- выше – 5 градуса С
  - 10÷ 15 градуса С
  - – 10 градуса С
  - √ выше – 8 градуса С
  - 0÷ 5 градуса С
218. До какой отрицательной температуры можно опустить температуру 18-ти погруженных вагонов 21-вагонного рефрижераторного поезда?
- -12
  - -15
  - -20

- -25
- ✓ -10

219. как должна меняться температура, при длительном хранении плодов и овощей, чтобы они не заразились болезнями?
- ✓ постепенно по правилам программирования
  - с перерывами
  - в начале быстро, а потом медленно
  - в начале медленно, а потом быстро
  - быстро
220. как воздействует на себестоимость продукта охлаждение искусственным холодом скоропортящихся товаров ?
- повышает себестоимость на 10-12%
  - не действует на себестоимость
  - понижает себестоимость
  - ✓ повышает себестоимость в 1,5-2 раза
  - некоторых продуктов повышает, а некоторых понижает
221. какой из камер в холодильнике не относится к технологическому цеху?
- холодильная камера
  - морозильные камеры
  - камеры для хранения замороженных продуктов
  - ✓ камеры, где не хранятся подготовленные, упакованные, взвешенные продукты
  - холодильные камеры для хранения охлажденных продуктов
222. какой из факторов больше влияет на скорость изменения питательной ценности в период хранения пищевых продуктов?
- ✓ общий химический состав продукта
  - относительная плотность продукта
  - материал тары, в который упакован продукт
  - давление воздуха в помещении, где хранится продукт
  - форма продукта
223. Зачем не разрешают замораживать и хранить в замороженном виде яйца?
- ✓ ухудшается качество и происходят в составе необратимые процессы
  - увеличивается объем желтка и белка
  - трескается скорлупа
  - потребность в замороженных яйцах низкая
  - повышается себестоимость
224. Во сколько раз повышается интенсивность дыхания плодов и овощей по закону Ван-Гоффа в камерах в пределах 0-40 градусов С на каждые 10 градусов С?
- ✓ в 3-4 раза
  - в 0,1- 0,5 раз
  - не действует
  - уменьшается
  - в 1-2 раза
225. какая из пороков не относится к физиологической болезни плодов, возникающих во время хранения их в холодильных камерах?
- »загар» плодов
  - возникновение другого вкуса
  - гниение
  - ✓ уменьшение веса
  - побурение сердцевины



226. В чем сущность хранения плодов и овощей в холодильных камерах гипобарическим методом?
- ✓ создание низкого давления в камерах для хранения плодов
  - повышение влажности и уровня углекислого газа в камерах
  - обогащение воздуха в камерах
  - обработка камер
  - повышение влажности в камерах для хранения плодов и овощей
227. какой должна быть температура охлажденного мяса погруженного в железнодорожные охлаждающие вагоны для транспортирования?
- 10÷15 градуса С
  - -3÷ 5 градуса С
  - -6÷ 10 градуса С
  - 30÷ 20 градуса С
  - ✓ 0÷ 4 градуса С
228. В какую тару рекомендуется укладывать охлажденный виноград для длительного хранения в холодильниках?
- в решетке
  - в мешках
  - ✓ в корзинах и ящиках
  - в контейнерах
  - в суме
229. какой из показателей не имеет значения при укладке охлажденных плодов и овощей в холодильную камеру упакованных в тару и контейнеры?
- уровень потока воздуха вокруг продукта
  - обеспечение свободной работы погрузочно- разгрузочных механизмов
  - создание режима для качественного хранения продуктов в камере
  - ✓ размещение термометра, только лишь у двери, а не в трех местах
  - использование оптимального объема камеры
230. На что расходуется более 40% холода в холодильниках?
- на охлаждение продуктов, сложенных в камеры
  - на охлаждение нагреваемых осветительных ламп
  - на охлаждение тепла, выделяемого рабочими камер
  - на охлаждение продуктов, выделяемого камер
  - ✓ на охлаждение воздуха поступающего с наружи
231. В чем сущность вакуумного охлаждения плодов и овощей?
- ✓ охлаждение плодов и овощей за счет складывания их в герметичную и разряжения воздуха, понижение температуры на 10-15 мм ртутного столба и испарения влаги на 1-2 %
  - охлаждение плодов и овощей в охлажденных камерах, упакованных в герметичные контейнеры с разряженным воздухом и опусканием в холодную воду
  - охлажденные плоды и овощи складывают в тару и вытягивают из нее воздух
  - плоды и овощи и небольшое количество льда укладывается в тару и воздух в нем разряжается
  - охлаждение плодов и овощей в охлажденных камерах, упакованных в герметичные контейнеры с разряженным воздухом
232. Зачем подготовленные и упакованные плоды и овощи не укладывают плотно, а штабелями размещают на расстоянии 3-4 см в охлаждаемых камерах с интенсивным воздухообменом?
- ✓ для лучшей циркуляции воздуха и охлаждения продукта
  - чтобы запах продукта быстрее распространился по всей камере
  - чтобы случайно собранные остатки продуктов не кучковались
  - при надобности , освободить место для продуктов
  - чтобы продукты не помялись

233. По какому показателю определяют, в какую группу по длительности хранения в обычных условиях относятся те или иные продовольственные товары?
- морфологическая структура продовольственного товара
  - размер продовольственного товара
  - консистенция продовольственного товара
  - цвет продовольственного товара
  - ✓ количество воды и жира в составе продовольственного товара
234. Действие, какого показателя мало влияет на получение высокого конечного результата в холодильных хозяйствах?
- экономия энергии
  - экономия труда
  - уменьшение видимых и невидимых потерь
  - ✓ своевременное заключение хозяйственного договора
  - экономия материала
235. какой из методов обработки холодом скоропортящихся продуктов не считается новым?
- покрытие продуктов накидкой
  - использование криогенных жидкостей
  - замораживание под давлением
  - ✓ использование льдо-соляной смеси
  - гипербарическое хранение
236. Сколько времени потребуется для охлаждения плодов и овощей с начальной температурой 25 градуса С до 4 градуса С в камерах с температурой 0 градусов С, относительной влажностью 90-95%, скоростью движения воздуха 3-4 м/сек?
- ✓ 20-24 часа
  - 5-14 часов
  - 1-5 часов
  - 20-24 минуты
  - 10-14 часов
237. какой срок качественного хранения яиц при соблюдении правил хранения в холодильных при температуре  $2 \div 2,5$  градуса С и относительной влажности воздуха 85-88% ?
- 7 дней
  - ✓ 6-7 месяцев
  - 10-12 месяцев
  - 12-24 месяцев
  - 1-2 месяца
238. Почему не рекомендуют замораживать яичные продукты при температуре выше  $-18 \div -25$  градуса С?
- ✓ размеры образовавшихся кристаллов большие, а это отрицательно влияет на качество товара, составные части слоятся и полностью не смешиваются
  - продукты изготовленные при  $-18 \div -25$  градуса С не возможно перевозить на дальние расстояния
  - выход яичных жидких продуктов замороженных при температуре выше  $-18 \div -25$  градуса С малый
  - спрос на яичные жидкие продукты замороженные при температуре выше  $-18 \div -25$  градуса С малый
  - аппараты и установки создающие температуру выше  $-18 \div -25$  градуса С дорогие
239. При какой температуре замораживают жидкие яичные продукты интенсивным воздушным потоком в быстрозамораживающих аппаратах?
- при  $-5 \div -10$  градуса С
  - при  $-15 \div -20$  градуса С
  - при  $-20 \div -25$  градуса С
  - ✓ при  $-30 \div -40$  градуса С
  - при  $-10 \div -15$  градуса С

240. Что происходит при хранении в холодильных камерах при температуре  $-0,5 \div -1,5$  градуса С и относительной влажности воздуха 85-88%, если не переворачивать коробки с яйцами один раз в 2 месяца?
- ✓ желток, находящийся в центре яйца перемещается ближе к скорлупе и прилипает к ней
  - размер воздушной камеры яйца увеличивается с одной стороны
  - картонные коробки деформируются
  - микроорганизмы, находящиеся на поверхности яиц проникают во внутрь
  - картонная коробка мокнет с боковых сторон и рвется
241. какой должна быть температура и относительная влажность воздуха в камерах для хранения замороженных жидких яичных продуктов в течении 24 месяцев ?
- температура – 10градуса С, относительная влажность 75-80 %
  - температура – 18 градуса С, относительная влажность 85-87 %
  - температура – 20 градуса С, относительная влажность 87- 90 %
  - ✓ температура – 26 градуса С, относительная влажность 85- 87 %
  - температура -12 градуса С, относительная влажность 80-85 %
242. как регулируется газовый состав воздуха холодильных камер для хранения плодов и овощей искусственным путем?
- за счет дыхания хранящихся плодов и овощей
  - с помощью пряностей со специфическим запахом
  - с помощью жжения тел с резким запахом
  - с помощью регулятора
  - ✓ с помощью специальных приборов и аппаратов
243. В какую тару рекомендуется укладывать охлажденные ягоды для длительного хранения в холодильниках?
- ✓ в решетке, сите
  - в контейнерах
  - мешках
  - в торбе
  - в ящиках
244. какой фактор не влияет на срок качественного хранения охлажденных плодов и овощей?
- ботанический сорт плодов и овощей
  - место выращивания плодов и овощей
  - правило укладки в холодильную камеру
  - ✓ доставка плодов и овощей в холодильную камеру на автокарах, электрокарах или в тележке
  - степень зрелости плодов и овощей
245. В чем сущность гидроаэрозольного метода охлаждения плодов и овощей?
- ✓ охлаждение плодов и овощей увлажненным воздухом
  - охлаждение плодов и овощей в холодильных камерах в герметичной таре наполненной охлажденной водой
  - охлаждение плодов и овощей водой со снегом
  - охлаждение плодов и овощей до определенной температуры, сначала холодной водой, а потом холодным воздухом
  - охлаждение плодов и овощей в герметичной таре наполненной охлажденной водой
246. какой срок транспортировки в вагонах-ледниках рыбы охлажденной 70% льда от ее массы?
- 9-10 месяцев
  - 9-10 часов
  - ✓ 9-10 дней
  - 2-3 дня
  - 48-72 часа
247. какой должна быть температура в охлаждаемых железнодорожных вагонах перевозящих Европейские сыры?

- ✓ от 5 градуса С до 0 градуса С
- -5 градуса С
- -10 градуса С
- от -5 до 20 градуса С
- -15 градуса С

248. Почему при транспортировке в теплое время года фляги полностью наполняют молоком?

- чтобы исключить возможность добавления воды в молоко
- чтобы предотвратить процесс окисления молока
- для использования максимум объема тары
- ✓ чтобы молоко не взбалтывалось и не отделялось масло
- для предотвращения повышения температуры молока

249. какие мясо-субпродукты, в зависимости от термического состояния, разрешается транспортировать в охлаждаемом железнодорожном транспорте?

- размороженное
- остывшее
- охлажденное
- ✓ замороженное
- повторно замороженное

250. В какой части ткани появляются первые кристаллики льда при быстром замораживании мяса?

- ✓ и внутри клетки, и в межклеточном пространстве
- в ядре клетки
- внутри клетки
- в межклеточном пространстве
- в цитоплазме клетки

251. какой должна быть температура молочных консервов принятых для транспортировки охлаждаемыми железнодорожными вагонами?

- от -20 градуса С до 20 градуса С
- ✓ от 0 градуса С до 20 градуса С
- от -5 градуса С до 10 градуса С
- 25 градуса С
- от 0 градуса С до 5 градуса С

252. какой из методов охлаждения широко применяется на молокоперерабатывающих предприятиях?

- охлаждение молока в бассейнах в льдо-водяной среде
- охлаждение молока холодной водой
- охлаждение молока с помощью снега
- ✓ бесконтактное охлаждение молока в оборудованных имеющих ванны и танки
- охлаждение молока льдом

253. Можно ли изменить срок хранения сливочного масла, установленного по решению дегустационной комиссии?

- срок хранения не может только продлиться
- срок хранения может только продлиться
- ✓ срок хранения может и продлиться, и сократиться
- срок хранения может только сократиться
- срок хранения не может меняться

254. С какой целью на бумаге, которая стелиться на напольные поддоны и между стенами, в холодильных транспортных средствах перевозящих пищевые жиры, делают отверстия?

- чтобы товар не прилипал к поддону
- для отделения воды
- для отделения крошек продукта
- ✓ для хорошей циркуляции воздуха
- для контроля

255. какой должна быть температура топленых животных жиров (кроме свиного), упакованных в стеклянную и жестяную тару при приеме их для транспортировки в охлаждаемом железнодорожном транспорте?

- -20 градуса С
- 3 градуса С
- ✓ -3 градуса С
- -18 градуса С
- -4 градуса С

256. какой должна быть температура воздуха в охлаждаемых железнодорожных вагонах с погруженным охлажденным мясом?

- от -10 градуса С до 10 градуса С
- -30 градуса С
- 10 градуса С
- ✓ от 0 градуса С до 3 градуса С
- 20 градуса С

257. какие опознавательные знаки наносят на отопительные транспортные средства группы А нормальной изоляции, предназначенные для транспортирования продовольственных товаров?

- RRC
- ✓ CNA
- CRB
- FRE
- CRA

258. какие опознавательные знаки наносят на отопительные транспортные средства класса В усиленной изоляции, предназначенные для транспортирования скоропортящихся продовольственных товаров?

- ✓ CRB
- FRF
- FRE
- CNA
- CRA

259. Что делают для хранения плодов и овощей в регулируемой газовой среде(РГС)?

- плотно укладывают в тару плоды и овощи
- укладывают плоды и овощи на опилочную стружку
- плоды и овощи накрывают специальным материалом
- ✓ меняется газовый состав в камерах
- укладывают поддонники под тару с плодами и овощами

260. В каком году появилось подробное описание способа получения холода путем смешения снега и соли?

- в 1904 году
- в 1670 году
- в 1815 году
- в 1774 году
- ✓ в 1607 году

261. к какому году относится история промышленного производства первых холодильных агрегатов?

- ✓ к 1834 году

- к 1931 году
- к 1927 году
- к 1843 году
- к 1985 году

262. какие опознавательные знаки наносят на рефрижераторы нормальной изоляции класса А, предназначенные для транспортирования скоропортящихся продовольственных товаров?

- FNB
- FRA
- FRC
- FRB
- √ FNA

263. какие опознавательные знаки наносят транспортные средства ледники класса В усиленной изоляции, предназначенные для транспортирования продовольственных товаров?

- √ RRB
- FNA
- FRB
- FNB
- FRA

264. какие опознавательные знаки наносят на транспортные средства ледники усиленной изоляции класса А, предназначенные для транспортирования скоропортящихся продовольственных товаров?

- FRA
- RRB
- RRC
- √ RRA
- FNA

265. О чем свидетельствует появление темных пятен, крапин, побурение сердцевины, возникновение несвойственного вкуса в результате загара в процессе хранения охлажденных плодов ?

- √ микробиологическая
- инвезионная
- инфекционная
- биохимическая
- физиологическая

266. какие опознавательные знаки наносят на отопительные транспортные средства усиленной изоляции класса А, предназначенные для транспортирования скоропортящихся продовольственных товаров?

- √ CRA
- JN
- CAN
- FRF
- FNA

267. какие опознавательные знаки наносят на рефрижераторы нормальной изоляции класса Е, предназначенные для транспортирования скоропортящихся продовольственных товаров?

- CRA
- FRB
- √ FNE
- FRC
- CAN

268. какие опознавательные знаки наносят на транспортные средства рефрижераторы класса А усиленной изоляции, предназначенные для транспортирования скоропортящихся продовольственных товаров?

- CAN
- CRA
- FNB
- FRB
- √ FRA

269. какие опознавательные знаки наносят на транспортные средства ледники усиленной изоляции класса В, предназначенные для транспортирования скоропортящихся продовольственных товаров?

- FNB
- √ RRB
- RRC
- FNA
- FRA

270. какого цвета опознавательные знаки, наносимые на охлаждаемые транспортные средства предназначенные для транспортирования скоропортящихся продовольственных товаров?

- красного
- желтого
- черного
- белого
- √ синего

271. какой должна быть температура в железнодорожных охлаждаемых вагонах, предназначенных для перевозки охлажденного мяса?

- -3 градуса С
- от-2 градуса С до -4 градуса С
- от 5 градуса С до 10 градуса С
- √ от 0 градуса С до 3 градуса С
- -8 градуса С

272. какие опознавательные знаки наносят на морозильные транспортные средства нормальной изоляции класса А, предназначенные для транспортирования скоропортящихся продовольственных товаров?

- CRA
- FRA
- FRF
- √ RNA
- CRB

273. какие опознавательные знаки наносят на транспортные средства, усиленной изоляции, предназначенные для транспортирования скоропортящихся продовольственных товаров?

- √ JR
- JN
- TRC
- RRA
- RNA

274. какие опознавательные знаки наносят на нормально изолированные транспортные средства, предназначенные для транспортирования скоропортящихся продовольственных товаров?

- RRA
- RRB
- JR
- RNA
- √ JN

275. какая буква добавляется к опознавательным знакам, если нет автономного термического оборудования или имеются съемные технические средства?

- Y
- W
- V
- Z
- √ X

276. какого цвета и размеров бывают опознавательные знаки, наносимые на охлаждаемый автотранспорт?

- зеленого цвета, высотой 10 см
- белого цвета, высотой 11 см
- красного цвета, высотой 2 см
- √ синего цвета, высотой не менее 12 см
- желтого цвета, высотой 1% см

277. какие действия осуществляются при обнаружении несоответствия качественных и количественных показателей и др. недостатков товара указанных в сопроводительных документах при разгрузке охлаждаемых железнодорожных вагонов?

- √ составляется коммерческий акт
- товар немедленно дается на продажу
- обратно загружают товар в вагоны
- вызываются представители прессы
- вызывается представитель товаро-отправителя

278. каким способом плодовоощи не замораживают?

- в воздушной среде при низкой отрицательной температуре
- флювиоционным способом в кипящей среде
- воздухом в турбохолодильных машинах (ТХМ)
- √ опусканием в холодную воду
- в быстроморозильных аппаратах

279. какой из нижеуказанных вариантов является одним из элементов Непрерывной холодильной цепи (НХЦ) плодовоощных товаров?

- рынки, продающие плодовоощные продукты
- плодовоощные товары обработанные холодом
- √ стационарные, передвижные холодильники и холодильные установки
- поле, где собраны плоды и овощи
- предприятия производящие плодовоощные полуфабрикаты

280. какой из типов охлаждаемого железнодорожного транспорта целесообразно использовать для транспортирования скоропортящихся продовольственных товаров, за исключением плодов и овощей?

- вагоны с автономным рефрижератором (ВАР)
- в вагоне, присоединенном к поезду
- √ в термос вагонах
- в вагонах охлаждаемых льдо-водяной смесью
- механические секции с 12 вагонами

281. какой тип контейнеров целесообразно использовать в транспортировании на дальние расстояния плодов, овощей и мяса?

- изотермические контейнеры
- √ контейнеры, создающие гипобарические условия
- контейнеры, охлаждаемые автономными абсорбционными машинами
- контейнеры охлаждаемые хладоагентами
- отапливаемые контейнеры

282. как называется тара отдаваемая покупателю вместе с охлажденным товаром?



- инвентарная тара
- металлическая тара
- полимерная тара
- ✓ потребительская тара
- деревянная тара

**283.** С какой целью на бумаге, стелящейся на напольные поддоны и между стенами охлаждаемых транспортных средств, делают отверстия?

- для отделения воды
- ✓ для хорошей циркуляции воздуха
- для контроля
- чтобы не прилипало к поддону
- для отделения крошек товаров

**284.** Где и когда целесообразно охлаждать плоды и овощи?

- через 3 дня после складывания в стационарные холодильные камеры
- после складывания их для перевозки в транспортные склады
- ✓ на месте сбора плодов и овощей
- после покупки плодов и овощей, в бытовых холодильниках у покупателя
- через 3 часа после приема на объекты розничной торговли

**285.** До какой высоты должны быть уложены друг на друга ящики с капустой ранних сортов в рефрижераторах, предназначенных для их транспортирования?

- 15-200 см
- 400-500 см
- ✓ 220-240 см
- 100-50 см
- 25-50 см

**286.** До какой высоты должны быть уложены друг на друга ящики с плодами и овощами в изотермических вагонах?

- 240-350 см
- 100-150 см
- ✓ 160-180 см
- 25-50 см
- 400-500 см

**287.** какого цвета и размеров бывают опознавательные знаки, наносимые на охлаждаемый автотранспорт?

- красного цвета, высотой 3 см
- ✓ синего цвета, высотой не менее 12 см
- зеленого цвета, высотой 10 см
- белого цвета, высотой 11 см
- желтого цвета, высотой 1 см

**288.** По какой причине в результате хранения замороженных плодов, консистенция их становится мягкой?

- в результате гидролиза крахмала
- в результате уменьшения в составе дубильных веществ
- ✓ в результате превращения протопектина в пектин
- в результате превращения сахарозы в глюкозу и фруктозу
- в результате окисления полифенольных соединений

**289.** какой из факторов является основным для качественного хранения плодов и овощей в холодильных камерах?

- количество плодов и овощей, хранившихся в камерах
- ассортимент плодов и овощей

- объем камеры
- способ укладки плодов и овощей в камерах
- √ параметры воздуха камеры и их стабильность

290. когда целесообразнее охлаждать плоды и овощи, рассчитанные для длительного хранения?

- √ сразу после сбора
- после 5-ти часового хранения на складах
- после поступления из оптовых организаций в торговые
- после поступления в организации розничной торговли
- после укладки в транспортное средство

291. кто должен участвовать при открытии вагонов в случае выявления просроченности сроков транспортирования товаров?

- представитель отправителя товара
- инструктор экспертного бюро по качеству товаров
- представитель органов юридической охраны
- √ представитель железнодорожной станции
- представитель муниципалитета

292. какие факторы не учитывают при определении норм погрузки продовольственных товаров в охлаждаемые железнодорожные вагоны?

- термическое состояние продукта
- грузоподъемность
- период транспортирования
- √ погрузка продовольственных товаров механическими средствами
- вид продукта

293. какие из нижеуказанных факторов не принимаются во внимание, при определении сроков транспортирования скоропортящихся продовольственных товаров в охлаждаемом железнодорожном транспорте?

- вероятность осуществления дополнительных работ в дороге
- вероятность изменения первичного адреса получателя
- путь, пройденный за день
- √ вероятность возникновения дождливой погоды в период транспортирования
- вероятность осуществления перегрузки груза на судна или паромы переправы

294. какие из способов охлаждения плодов и овощей преимущественно используются в последние годы?

- √ в холодильных камерах с интенсивным воздухообменом
- методом вакуумного охлаждения
- методом гидроаэрозольного охлаждения
- наполнением кусочков льда и снега на плоды и овощи
- методом гидроохлаждения

295. Какой агрегат обязательно должен быть рядом с скороморозильным аппаратом, работающим аммиаком?

- √ вентилятор – вытяжной насос
- амперметр
- насос
- дроссел
- тонометр

296. Чем утепляют холодильный железнодорожный транспорт?

- √ электричеством
- холодной водой
- газом
- паром

- горячей водой

297. Какой мероприятия, нет в списке оказываемой помощи людям отравленным аммиаком?

- ✓ осуществляют стрижку борода
- выводят на свежий воздух
- быстро меняют одежду
- осуществляют ингаляцию паром 1 ÷ 2 %-ым лимонной кислотой
- дают крепкий чай

298. Какова грузоподъемность холодильного автотранспорта малой мощности?

- 10 тонн
- ✓ до 1 тонны
- до 5 тонн
- более 5 тонн
- 2 тонны

299. Как по - другому называют системы охлаждения автотранспорта зераторным способом, предназначенные для транспортирования скоропортящихся продовольственных товаров?

- ✓ эффективные системы охлаждения
- системы охлаждения сжатым газом
- системы охлаждения сухим льдом
- машинные системы охлаждения
- аккумуляторные системы охлаждения

300. Какой из систем охлаждения в охлаждаемом транспорте, предназначенный для перевозки охлажденных скоропортящихся продовольственных товаров, характеризуется высокими техническими, экономическими и товароведными показателями?

- ✓ система охлаждения сжатым газом
- аккумуляционная система охлаждения
- машинная система охлаждения
- система охлаждения резатором
- система охлаждения сухим льдом

301. Какую температуру можно создать в вагонах-ледниках класса В, при средней температуре воздуха 30 градуса С, если коэффициент теплопереносимости 0,4 Вт/квд.м?

- 15 градуса С
- ✓ - 10 градуса С
- 30 градуса С
- 40 градуса С
- 20 градуса С

302. Какова грузоподъемность холодильного автотранспорта средней мощности?

- до 4 тонн
- 8 тонн
- ✓ до 5 тонн
- 10 тонн
- до 6 тонн

303. Во сколько вагонов погружают груз в 12-вагонные рефрижераторные поезда с механическими секциями, предназначенные для транспортирования скоропортящихся продовольственных товаров?

- 12
- ✓ 10
- 7
- 8
- 11

304. На сколько типов охлаждения делится холодильный железнодорожный транспорт?
- 1
  - 5
  - 4
  - 3
  - √ 2
305. Какой должна быть температура охлажденного мяса погруженного в железнодорожные охлаждающие вагоны для транспортирования?
- -6 - 10 градуса С
  - 30 - 20 градуса С
  - 10 – 15 градуса С
  - √ 0 - 4 градуса С
  - -3 - 5 градуса С
306. До какой отрицательной температуры можно опустить температуру 18-ти погруженных вагонов 21-вагонного рефрижераторного поезда?
- -20
  - -25
  - -12
  - √ -10
  - -15
307. Какой должна быть температура замороженного мяса, погруженного в железнодорожные охлаждающие вагоны для транспортирования?
- – 10 градуса С
  - √ выше – 8 градуса С
  - выше – 5 градуса С
  - 0 - 5 градуса С
  - 10 - 15 градуса С
308. Какой из железнодорожного хладотранспорта высокой грузоподъемностью, топливо и энергосберегающее, не требующее серьезного технического обслуживания и др. считается предпочтительнее ?
- машинная система охлаждения
  - с автономной установкой охлаждения и отопления
  - с электрической автономной установкой
  - охлаждающее льдосоляной смесью
  - √ вагон- термос
309. Чем охлаждают холодильный железнодорожный транспорт?
- холодной водой
  - паром
  - горячей водой
  - √ электричеством
  - газом
310. Во сколько вагонов погружается груз в 23-вагонные рефрижераторные поезда , предназначенные для транспортирования скоропортящихся продовольственных товаров?
- 22
  - 23
  - 19
  - √ 20
  - 18

311. какой должна быть относительная влажность, температура и скорость движения воздуха при хранении замороженной рыбы в стационарных холодильниках?
- минус 6 °С, относительная влажность 70 ÷ 75 %, скорость движения воздуха 0,3 ÷ 0,5 м/сек
  - минус 15 °С, относительная влажность 90 ÷ 95 %, скорость движения воздуха 0,5 ÷ 1 м/сек
  - не выше 0 °С, относительная влажность 65 ÷ 70 %, скорость движения воздуха 0,1 ÷ 0,2 м/сек
  - ✓ не выше минус 18 °С, относительная влажность 94 ÷ 90 %, скорость движения воздуха 0,01 ÷ 0,08 м/сек
  - минус 8 °С, относительная влажность 90 ÷ 95 %, скорость движения воздуха 1 ÷ 2 м/сек
312. Какой должна быть плотность поваренной соли используемой в морозильных аппаратах для замораживания рыбы?
- плотность 1,22 ÷ 1,25 г/куб.см
  - плотность 0,1 ÷ 0,2 г/куб.см
  - плотность 1,08 ÷ 1,09 г/куб.см
  - плотность 1,15 ÷ 1,20 г/куб.см
  - ✓ плотность 1,18 ÷ 1,19 г/куб.см
313. Что происходит во время размораживания в воде с растворимыми в воде экстрактами и минеральными веществами, входящими в состав замороженной рыбы?
- их количество сначала уменьшается, а потом увеличивается
  - их количество увеличивается, а потом уменьшается
  - их количество в составе рыбы увеличивается
  - их количество в составе рыбы не меняется
  - ✓ их количество уменьшается
314. В чем смысл чистого промывания, немедленного охлаждения и быстрого замораживания выловленной рыбы?
- чтобы сэкономить время
  - ✓ чтобы получить высококачественную замороженную рыбу
  - чтобы увеличить массу замороженной рыбы
  - для рационального использования отраслей производства
  - чтобы сэкономить воду
315. До какой отметки должна дойти температура при размораживании замороженной рыбы, чтобы было понятно процесс размораживания закончен?
- 0 ÷ 5 °С
  - ✓ 0 ÷ минус 1 °С
  - минус 3 ÷ минус 5 °С
  - минус 3 ÷ минус 6 °С
  - 5 ÷ 10 °С
316. В каких пределах должна быть относительная влажность и температура при размораживании замороженной рыбы на воздухе?
- температура 30 ÷ 35 °С ; относительная влажность 99-100 %
  - ✓ температура 8 ÷ 20 °С ; относительная влажность 90 - 95 %
  - температура 0 ÷ 5 °С ; относительная влажность 50-60 %
  - температура 5 ÷ 10 °С ; относительная влажность 80-85 %
  - температура 40 ÷ 45 °С ; относительная влажность 80-89 %
317. В чем смысл завертывание и оставление в салоне рыбу на 5-10 секунд в камере с паром или обдувая горячим воздухом, в результате чего обвертка не прилипает к рыбе замораживают?
- чтобы защитить рыбу от загрязнения
  - ✓ чтобы продлить срок качественного хранения
  - чтобы при укладке в тары они не прилипали
  - чтобы увеличит массу
  - чтобы масса рыбы оставалась постоянной

318. Сколько наименований рыб можно хранить в одной камере?
- 1
  - 3
  - 4
  - 5
  - 2
319. До какой отметки должна дойти температура при размораживании замороженной рыбы, чтобы было понятно процесс размораживания закончен?
- 0 - 5°C
  - 0 - -1°C
  - 3 - -5°C
  - 3 - -6°C
  - 5 - 10°C
320. В каких пределах должна быть относительная влажность и температура при размораживании замороженной рыбы на воздухе?
- температура 30 - 35°C ; относительная влажность 99-100 %
  - температура 8 - 20°C ; относительная влажность 90-95 %
  - температура 0 - 5°C ; относительная влажность 50-60 %
  - температура 5 - 10°C ; относительная влажность 80-85 %
  - температура 40 - 45°C ; относительная влажность 80-89 %
321. В чем смысл чистого промывания, немедленного охлаждения и быстрого замораживания выловленной рыбы?
- чтобы получить высококачественную замороженную рыбу
  - чтобы сэкономить воду
  - для рационального использования отраслей производства
  - чтобы увеличить массу замороженной рыбы
  - чтобы сэкономить время
322. как меняется скорость физических, физико-химических, гистологических, микробиологических и других процессов при понижении температуры в период хранения замороженной рыбы?
- не меняется
  - ускоряется
  - резко замедляется
  - немного замедляется
  - временами ускоряется, временами замедляется ( иногда)
323. какой срок хранения замороженной рыбы в магазинах при температуре -5 ÷ -6°C?
- 1 месяц
  - 3 дня
  - 14 дней
  - 1 год
  - 5 месяцев
324. Почему замороженную жирную рыбу хранят при более низкой температуре ( -25 ÷ -30°C)?
- чтобы не допустить потери массы
  - чтобы кристаллы льда образовавшиеся в межклеточном пространстве не увеличивались
  - чтобы замедлить процесс окисления жира
  - чтобы не разорвалась оболочка клетки
  - чтобы кристаллы льда образовавшиеся в клетках не увеличились
325. Почему рекомендуют немедленно замораживать выловленную рыбу?

- √ потому, что короткий срок хранения
- чтобы не уменьшилась масса
- чтобы вода в её составе испарилась мало
- для рационального использования производства
- чтобы не загрязнялась

326. В каких случаях разрешается одновременное замораживание рыб, выловленных в разное время?

- если рыбы мелкие
- если разница вылавливания рыб меньше 3 дней
- если на поверхности рыб нет слизи и плесени
- √ не разрешается смешивания
- если рыбы одного размера и пола

327. какой из нижеуказанных показателей меньше всего влияет на сохраняемость замороженной рыбы?

- температура хранения
- вес рыбы
- √ особенности первоначальной обработки
- правила и методы замораживания
- выдержка постоянной температуры хранения

328. Сколько раз измеряют относительную влажность воздуха в период хранения замороженной рыбы?

- 2 раза в день
- √ в неделю 1 раз
- в месяц 1 раз
- 1 раз в 6 месяцев
- 1 раз в день

329. как образуется аммиак и летучие аминокислоты в составе замороженной рыбы при хранении?

- окисление жиров
- √ расщепление белков
- замораживанием воды ( замерзанием
- воздействием воздуха на соединения в химическом составе рыбы
- расщепление витаминов

330. Что не действует на уменьшение прилипания ( адгеза ) поверхности рыбы при замораживании на поверхности плит, форм и т.д. ?

- обёртывание рыб в пергамент
- замораживание в формах, блоках и т.д. изготовленных из материалов с антиадгезными свойствами
- исследование флюдизационных замораживающих аппаратов
- √ увеличение размеров блок-форм и т.д
- замораживание

331. Для чего моют рыбу в холодной воде после их замораживания в жидкой среде бесконтактным способом в морозильных камерах?

- чтобы очистить от загрязнений
- чтобы облегчить укладку в тары
- √ чтобы вымыть соль с поверхности и равномерного распределения раствора соли во все слои рыбы
- чтобы увеличить количество воды в составе рыбы и для диффузии воды во внешние её слои
- чтобы увеличить массу

332. каким способом замораживают рыбу в жидкости в морозильных аппаратах?

- только контактным
- √ и контактными, и бесконтактными

- не замораживают контактным и бесконтактным
- рыбы замораживаются наджидкостным воздухом
- только бесконтактным

333. Какой должна быть температура воздуха в морозильных аппаратах для замораживания рыбы?

- ✓ температура  $-18 \div 20$  °C
- температура  $-5 \div -6$  °C
- температура  $-25 \div 10$  °C
- температура  $-24 \div 7$  °C
- температура  $-1 \div -3$  °C

334. Для чего завернутую рыбу, оставленную на 5-10 секунд в камере с паром или обдуваемую горячим воздухом, где обертка прилипает к рыбе замораживают?

- чтобы защитить рыбу от загрязнения
- ✓ чтобы продлить срок качественного хранения
- чтобы при укладке в тары они не прилипали
- чтобы увеличить массу рыбы
- чтобы масса рыба оставалась постоянной

335. как действует на качество замороженной рыбы повышение температуры при погрузке с кораблей в портовые морозильники в охлаждающие железнодорожные вагоны , в охлаждающий автотранспорт?

- никак не действует
- действует положительно
- сначала отрицательно, а потом положительно
- действует только на поверхность рыбы
- ✓ действует отрицательно

336. как меняется скорость физических, физико-химических, гистологических, микробиологических и других процессов при понижении температуры в период хранения замороженной рыбы?

- не меняется
- ускоряется
- ✓ резко замедляется
- немного замедляется
- временами ускоряется, временами замедляется (иногда)

337. Почему рекомендуют немедленно замораживать выловленную рыбу?

- ✓ потому, что короткий срок хранения
- чтобы не уменьшилась масса
- чтобы вода в ее составе испарилась мало
- для рационального использования производства
- чтобы не загрязнялась

338. как действует на качество замороженной рыбы повышение температуры при погрузке с кораблей в портовые морозильники, в охлаждающие железнодорожные вагоны, в охлаждающий автотранспорт?

- никак не действует
- действует положительно
- сначала отрицательно, а потом положительно
- действует только на поверхность рыбы
- ✓ действует отрицательно

339. В каких случаях разрешается одновременное замораживания рыб, выловленных в разное время?

- если рыбы мелкие
- если разница вылавливания рыб меньше 3 дней
- если на поверхности рыб нет слизи и плесени



- ✓ не разрешается смешивания
- если рыбы одного размера и пола

340. Сколько раз измеряют относительную влажность воздуха в период хранения замороженной рыбы?

- раз в 6 месяцев
- раз в день
- ✓ в неделю 1 раз
- в месяц 1 раз
- 2 раза в день

341. Почему замороженную жирную рыбу хранят при более низкой температуре (минус 25 ÷ минус 30 °С)?

- чтобы не допустить потери массы
- чтобы кристаллы льда образовавшиеся в межклеточном пространстве не увеличивались
- ✓ чтобы замедлить процесс окисления жира
- чтобы не разорвалась оболочка клетки
- чтобы кристаллы льда образовавшиеся в клетках не увеличились

342. какой срок хранения замороженной рыбы в магазинах при температуре минус 5 ÷ минус 6 °С?

- месяц
- 3 дня
- ✓ 14 дней
- год
- 5 месяцев

343. какой из ниже указанных показателей меньше всего влияет на сохраняемость замороженной рыбы?

- вес рыбы
- правила и методы замораживания
- температура хранения
- выдержка постоянной температуры хранения
- ✓ особенности первоначальной обработки

344. какой из факторов не влияет на соотношение выделенной из рыбы и впитанной мышцами рыбы воды при размораживании замороженной рыбы?

- качество рыбы до замораживания
- условия и сроки хранения замороженной рыбы
- способ и правила размораживания рыбы
- ✓ число и местонахождение плавников у рыбы
- способ и правила замораживания рыбы

345. какой из факторов не влияет на изменение массы замороженной рыбы?

- качество рыбы до замораживания
- способ и правила размораживания рыбы
- условия и сроки хранения замороженной рыбы
- ✓ форма и размер головы рыбы
- способ и правила замораживания рыбы

346. как образуется аммиак и летучие аминокислоты в составе замороженной рыбы при хранении?

- окисление жиров
- ✓ расщепление белков
- замораживанием воды (замерзанием)
- воздействием воздуха на соединения в химическом составе рыбы
- расщепление витаминов

347. какой показатель не меняется при усушке во время хранения замороженной рыбы?

- кожа рыбы и цвет ее мяса
- запах рыбы
- вкус
- ✓ жирность
- консистенция мяса

348. Продолжительность размораживания замороженной рыбы должно быть не более:

- 3-5 дней
- 1-2 часов
- ✓ 20-30 часов
- 5-10 часов
- 1 месяца

349. В чем причина превосходства метода размораживания замороженной рыбы на воздухе?

- размораживание длится долго
- больше потерь (2-3 %)
- осуществляется круглогодично
- ✓ осуществляется просто и дешево
- больше используется ручной труд

350. Почему размороженные в воде рыбы должны немедленно выниматься из воды?

- из-за уменьшения массы рыбы
- из-за опасности заражения рыбы микроорганизмами
- из-за экономии времени
- ✓ чтобы не допустить ухудшения качества, из-за впитывания большого количества воды
- из-за экономии воды

351. Почему не рекомендуют размораживать крупные замороженные рыбы в воде?

- дорого обходится
- из-за большой порчи воды
- ✓ впитывая в себя воду, становится водянистой и качество понижается
- масса рыбы уменьшается
- из-за загрязнения и увеличения температуры воды

352. Почему при размораживании замороженной рыбы не рекомендуется повышать температуру выше  $0 \div$  минус  $1 \text{ } ^\circ\text{C}$ ?

- увеличение расходов в связи с повышением температуры
- повышение температуры выше указанной приводит к развитию микроорганизмов и увеличению скорости автолитических процессов к развитию
- уменьшение массы рыбы
- усложняется укладка в тару размороженной рыбы
- сокращение времени потраченного на размораживание продукта

353. Почему при размораживании замороженной рыбы не рекомендуется повышать температуру выше  $0 \div -1 \text{ } ^\circ\text{C}$  ?

- увеличение расходов в связи с повышением температуры
- ✓ повышение температуры выше указанной приводит к развитию микроорганизмов и увеличению скорости автолитических процессов
- уменьшение массы рыбы
- усложняется укладка в тару размороженной рыбы
- сокращение времени потраченного на размораживание продукта

354. В каком состоянии больше всего замораживают мелкую рыбу?

- без головы
- нарезанной на куски
- ✓ в целом состоянии
- без головы и внутренностей
- без внутренностей

355. какой показатель не меняется при усушке во время хранения замороженной рыбы?

- кожа рыбы и цвет её мяса
- запах рыбы
- вкус
- ✓ жирность
- консистенция мяса

356. Сколько наименований рыб можно хранить в одной камере?

- ✓ 1
- 3
- 4
- 5
- 2

357. какой из факторов не влияет на изменение массы замороженной рыбы?

- качество рыбы до замораживания
- способ и правила размораживания рыбы
- условия и сроки хранения замороженной рыбы
- ✓ форма и размер головы рыбы
- способ и правила замораживания рыбы

358. какой из факторов не влияет на соотношение выделенной из рыбы и впитанной мышцами рыбы воды при размораживании замороженной рыбы?

- качество рыбы до замораживания
- условия и сроки хранения замороженной рыбы
- способ и правила размораживания
- ✓ число и местонахождение плавников у рыбы
- способ и правила замораживания рыбы

359. какой должна быть температура подмороженной рыбы согласно условиям действующего стандарта?

- ниже криоскопической температуры на 1-2 °C
- -18°C, при которой большая часть воды в составе рыбы замерзает
- 0 ÷ 4°C
- ✓ хранившейся 24 часа при температуре -1°C после улова
- -6°C

360. Почему на дне бака вместимостью 150-180 кг предназначенного для укладки рыбы для охлаждения льдом, делают 4-5 отверстия в размере 10 мм?

- для того, чтобы периодически (временами) добавлять кусочки льда
- для того, чтобы не менялись физические и химические показатели
- для регулирования температуры
- для входа и выхода воздуха
- ✓ чтобы отделялась вода, полученная в результате оттаивания льда

361. Почему доски на дне ящика, вместимостью 80 кг предназначенных для охлаждения рыб с помощью воды, имеют промежутки?

- чтобы временами добавлять лёд
- чтобы мелкий лёд отделялся

- чтобы рыба не мялась
- √ чтобы полученная вода в результате оттаивания льда отделялась
- чтобы проникал воздух

**362.** Сколько процентов используемого льда высыпают в ящики при охлаждении рыб?

- √ 25%
- 90%
- 20%
- 10%
- 50%

**363.** какой должна быть температура подмороженной рыбы согласно условиям действующего стандарта?

- хранившийся 24 часа при температуре минус 10 °С после улова
- √ хранившийся 24 часа при температуре минус 1 °С после улова
- ниже криоскопической температуры на 1-2 °С
- минус 6 °С
- 0 ÷ 4 °С

**364.** Что такое процесс замораживания рыб?

- √ во время замораживания температура рыбы ниже температуры замерзания соков тканей и большая часть тканевой жидкости заморожена
- вследствие понижения температуры мышцы твердеют
- температура внутриклеточного и межклеточного сока ниже минус 3 °С и образуются кристаллы льда
- температура воды в составе рыбы ниже минус 1 °С
- слабо соединенная вода, в составе рыбы превращаясь в лёд, замерзает

**365.** какой метод не является замораживанием рыбы в зависимости от среды охлаждения?

- замораживание воздухом
- √ в масле
- в кипящем охлаждающем агенте
- льдосоляном растворе
- прикосновение с поверхностью металла

**366.** какой отметки не должна превышать масса замороженных рыбных блоков (За исключением контактного способа замораживания)?

- 10 кг
- √ 12 кг
- 50 кг
- 11 кг
- 30 кг

**367.** До какой отметки должна дойти температура в средних слоях, блоках или в спинной части рыбы, замороженной в морозильных аппаратах?

- минус 5 °С
- √ минус 18 °С
- минус 20 °С
- минус 15 °С
- минус 10 °С

**368.** Что не действует на уменьшение прилипания (адгеза) поверхности рыбы при замораживании на поверхности плит, форм и т. д.?

- обертывание рыб в пергамент
- √ увеличение размеров блок-форм и т. д.
- исследование флюоризационных замораживающих аппаратов

- замораживание в формах, блоках и т. д. изготовленных из материалов с антиадгезными свойствами
  - замораживание
369. Для чего моют рыбу в холодной воде после их замораживания в жидкой среде бесконтактным способом в морозильных камерах?
- ✓ чтобы вымыть соль с поверхности и равномерного распределения раствора соли во все слои рыбы
  - чтобы увеличить количество воды в составе рыбы и для диффузии воды во внешние ее слои
  - чтобы очистить от загрязнений
  - чтобы увеличить массу
  - чтобы облегчить укладку в тары
370. Чем можно объяснить более высокое качество и питательную ценность охлажденной рыбы, чем у подмороженной?
- при подмораживании ферменты активизируются
  - мышечная ткань становится мягкой
  - ✓ при подмораживании рН понижается и повышается концентрация солей в мышечном соке
  - при подмораживании часть воды в составе рыбы мерзнет
  - при подмораживании замедляется (уменьшается) активность микроорганизмов
371. За какое время быстро замораживаются рыбы в контейнерах, корзинах, морозильных аппаратах конверторного типа в солёном растворе плотностью 1,13 - 1,16 г/см<sup>3</sup>?
- 3-5 минут
  - ✓ 10-20 минут
  - 3-5 дня
  - 10-20 секунд
  - 3-5 часов
372. какую последующую операцию проводят после сортировки по виду, размеру, качеству рыб, предназначенных для охлаждения?
- высушивают
  - ✓ её анатомия
  - укладывают на поверхность лёд
  - засаливают
  - протирается полотенцем
373. Зачем в холодильных камерах для охлаждения яиц оставляют расстояние 30-40 см через каждые четыре ряда между стенами, потоком, охлаждающими батареями?
- чтобы не помялись коробки с яйцами
  - ✓ чтобы хорошо циркулировал воздух
  - чтобы не было большой нагрузки на пол
  - чтобы убирать и подметать территорию
  - чтобы со всех сторон контролировать качество яиц
374. какой должна быть температура, относительная влажность воздуха и скорость движения воздуха в камерах охлаждающих яйца?
- ✓ температура 1 °С, относительная влажность 75-80%, скорость движения воздуха 0,3-0,5 м/сек
  - температура 15 °С, относительная влажность 85-90%, скорость движения воздуха 5-6 м/сек
  - температура 6 °С, относительная влажность 80-90%, скорость движения воздуха 0,1-0,2 м/сек
  - температура -5 °С, относительная влажность 99-100%, скорость движения воздуха 0,5-0,9 м/сек
  - температура -1 °С, относительная влажность 50-55%, скорость движения воздуха 1-2 м/сек
375. За какое время быстро замораживаются рыбы в контейнерах, корзинах, морозильных аппаратах конвейерного типа в солёном растворе плотностью 1,13 - 1,16 г/куб.см?
- 3-5 дня
  - 10-20 секунд

- √ 10-20 минут
- 3-5 минут
- 3-5 часов

376. какую последующую операцию проводят после сортировки по виду, размеру, качеству рыб, предназначенных для охлаждения?

- засаливают
- протирается полотенцем
- высушивают
- √ её анатомия
- укладывают на поверхность лёд

377. При какой температуре воздуха и продолжительности времени подмораживают рыбу в быстрозамораживающих аппаратах

- при  $-5 \div -10^{\circ}\text{C}$  5-10 часов
- при  $-20 \div -25^{\circ}\text{C}$  2-3 часа
- при  $-25 \div -30^{\circ}\text{C}$  0,5-1 часа
- √ при  $-30 \div -35^{\circ}\text{C}$  1-2 часа
- при  $-15 \div -20^{\circ}\text{C}$  4-5 часов

378. Почему доски на дне ящика, вместимостью 80 кг предназначенных для охлаждения рыб с помощью воды, имеют промежутки?

- чтобы проникал воздух
- √ чтобы полученная вода в результате оттаивания льда отделялась
- чтобы мелкий лёд отделялся
- чтобы рыба не мялась
- чтобы временами добавлять лёд

379. какими преимуществами преобладают рыбы подмороженные в сравнении с охлажденными?

- качество выше
- мясо более нежное
- питательная ценность выше
- жир меньше окисляется и гидролизует
- √ срок хранения больше

380. какой метод не является замораживанием в зависимости от среды охлаждения?

- замораживание воздухом
- прикосновение с поверхностью металла
- льдо-соляном растворе
- в кипящем охлаждающем агенте
- √ в масле

381. До какой отметки должна дойти температура в средних слоях, блоках или в спинной части рыбы замороженной в морозильных аппаратах?

- $-5^{\circ}\text{C}$
- $-15^{\circ}\text{C}$
- $-20^{\circ}\text{C}$
- √  $-18^{\circ}\text{C}$
- $-10^{\circ}\text{C}$

382. Чем можно объяснить более высокое качество и питательную ценность охлажденной рыбы, чем у подмороженной?

- √ при подмораживании понижается и повышается концентрация солей в мышечном соке
- при подмораживании замедляется ( уменьшается ) активность микроорганизмов
- при подмораживании ферменты активизируются
- мышечная ткань становится мягкой

- при подмораживании часть воды в составе рыбы мерзнет

383. Чем отличается контактный способ замораживания рыб от бесконтактного?

- √ соприкосновение с хладоагентом
- соприкосновение хладоагента посредством перегородки
- соприкосновение с хладоагентом с перерывами
- количество хладоагента должно быть не менее определенного уровня
- не соприкосновением с хладоагентом

384. какой отметки не должна превышать масса замороженных рыбных блоков ( За исключением контактного способа замораживания ) ?

- 50 кг
- 30 кг
- 10 кг
- √ 12 кг
- 11 кг

385. какими преимуществами преобладают рыбы, подмороженные в сравнении охлажденными?

- качество выше
- мясо более нежное
- питательная ценность выше
- жир меньше окисляется и гидролизуется
- √ срок хранения больше

386. На какие изменения в составе яиц не влияет их охлаждение?

- на деятельность микроорганизмов
- на испарение воды
- на отделение углекислого газа
- √ изменение размера
- на развитие зародыша

387. Что такое процесс замораживания рыб?

- √ во время замораживания температура рыбы ниже температуры замерзания соков тканей и большая часть тканевой жидкости заморожена
- температура внутриклеточного и межклеточного сока ниже  $-3^{\circ}\text{C}$  и образуются кристаллы льда
- в следствии понижения температуры мышцы твердеют
- слабо соединенная вода в составе рыбы превращаясь в лёд замерзает
- температура воды в составе рыбы ниже  $-1^{\circ}\text{C}$

388. В каком состоянии больше всего замораживают мелкую рыбу?

- без головы
- нарезанный на куски
- √ в целом состоянии
- без головы и внутренностей
- без внутренностей

389. Что выражает показатель Ч в формуле используемые при расчете количества расходуемого льда для охлаждения рыб?

- √ массу рыбы
- тепло таяния льда
- количество выделенного тепла при охлаждении рыбы
- конечная температура рыбы
- температуру воздуха

390. какой прибор не используют при измерении температуры и осуществления контроля в камерах, где хранятся скоропортящиеся продовольственные товары?
- психрометр Август
  - √ логометр
  - гигрограф
  - аспирационный психрометр Ассмана
  - гигрометр с волосами
391. Что такой процесс адгезия, возникающая во время замораживания плодов - овощей?
- отталкивания замороженных плодов- овощей от поверхности формы
  - разрывание формы в результате увеличения объёма замороженных плодов-овощей
  - трудное отделение замороженных плодов-овощей от формы
  - замедление биохимических процессов во время замораживания плодов-овощей
  - √ приклеивания замороженных плодов-овощей к стенам формы
392. Что делают для хранения плодов и овощей в регулируемой газовой среде?
- часто меняют ассортимент и вид плодов
  - плоды и овощи накрывают специальным материалом
  - плотно укладывают в тару плоды и овощи
  - укладывают поддонники под тару с плодами и овощами
  - √ меняется газовый состав в камерах
393. В основном за счет чего уменьшается масса скоропортящихся пищевых продуктов во время переохлаждение?
- за счет изменение в углеводах
  - √ за счет испарение воды
  - за счет изменение в жирах
  - за счет изменение в минералах
  - за счет изменение в белках
394. Что такой процесс адгезия, возникающая во время замораживания рыбы в форме?
- замедление биохимических процессов во время замораживания рыбы
  - √ приклеивания замороженной рыбы к стенам формы
  - отталкивания замороженной рыбы от поверхности формы
  - разрывание формы в результате увеличения объёма замороженной рыбы
  - трудное отделение замороженной рыбы от формы
395. До какой отметки должна дойти температура в средних слоях творога, замороженного при температуре 20-25 градусов С и относительной влажности воздуха 90-95 %, чтобы прекратить процесс размораживания?
- $1 \div 5$  С
  - $-1 \div -3$  С
  - $-5 \div 5$  С
  - $5 \div 10$  С
  - √  $1 \div -1$  С
396. какой срок хранения замороженного творожного брикета при температуре  $-25 \div 1$  градусов С?
- 7 часов
  - бессрочно
  - √ 7 лет
  - 7 месяцев
  - 7 дней
397. какой срок хранения замороженного творожного блока при температуре  $-18 \div 1$  градусов С?



- 8 часов
- бессрочно
- 8 лет
- ✓ 8 месяцев
- 8 дней

398. Что такой процесс адгезия, возникающая во время замораживания бескостного мяса в форме?

- трудное отделение замороженного мяса от формы
- разрывание формы в результате увеличения объёма замороженного мяса
- отталкивания замороженного мяса от поверхности формы
- ✓ приклеивания замороженного мяса к стенам формы
- замедление биохимических процессов во время замораживания мяса

399. каким способом целесообразнее охлаждать вишню, дыню, косточковые плоды?

- ✓ гидроохлаждением
- гидроаэрозольное охлаждение
- охлаждение с помощью снега и кусочков льда
- вакуумное охлаждение
- в холодильных камерах с интенсивным воздухообменом

400. каким способом целесообразнее охлаждать виноград, капусту, клубнику и др?

- гидроаэрозольное охлаждение
- охлаждение с помощью снега и кусочков льда
- ✓ в холодильных камерах с интенсивным воздухообменом
- гидроохлаждением
- вакуумное охлаждение

401. каким способом целесообразнее охлаждать овощи с большей поверхностью и листьями( петрушка, шпинат и др.)?

- в холодильных камерах с интенсивным воздухообменом
- охлаждение с помощью снега и кусочков льда
- гидроаэрозольное охлаждение
- ✓ вакуумное охлаждение
- гидроохлаждением

402. Из какого материала раньше изготавливали корзины, в которых обрабатывали их холодом?

- полиэтилена
- ✓ дерева и травы
- полиамидов( нейлон, саран, рилсон)
- полистирола
- полипропилена

403. Из какого материала в последние годы изготавливают тару, в которой обрабатывают плодоовощи?

- хлопка-ткани
- ✓ полимерных материалов
- дерева
- бумаги
- фанеры

404. Почему считают целесообразнее обрабатывать холодом некоторые сорта плодов и овощей в тарах из полимерной пленки?

- ✓ в таре газообмен ограничен, поэтому вокруг продукта образуется модифицированная атмосфера
- обходится дешево
- при погрузке, разгрузке, хранении устойчивы к разравам
- не допускается проникновение насекомых, жучков в плоды и овощи

- масса нетто увеличивается незначительно, так как тара легкая и изготовлена из полимерной пленки
- 405.** какой показатель не считается важным для быстрой обработки холодом, только что собранных плодоовощей?
- испарение влаги (усушка)
  - ✓ повышение коэффициента полезного действия живой силы, приборов холодильных камер используемых при обработке холодом.
  - продолжение процесса дыхания
  - продолжение обмена веществ
  - протекание биологических, микробиологических процессов
- 406.** какой обычно бывает температура собранных плодов и овощей?
- ✓ 25 градуса С
  - меняется в зависимости от погоды (температуры воздуха)?
  - 10 градуса С
  - 15 градуса С
  - 20 градуса С
- 407.** Было установлено, что при задержке обработки холодом собранных плодов и овощей на 1 день, срок хранения их при температуре 0 град.С сокращается на 10 дней. На сколько дней сократится срок хранения, если задержка будет 3 дня?
- ✓ 30 дней
  - 25 дней
  - 20 дней
  - 15 дней
  - 35 дней
- 408.** какая из операций не относится к подготовке плодов и овощей к процессу охлаждения?
- сортировка плодов и овощей по срокам сборки
  - сортировка плодов и овощей по размеру
  - сортировка плодов и овощей по виду и сорту
  - ✓ выяснение есть ли в холодильных камерах измерительные и контролирующие приборы
  - сортировка плодов и овощей по степени зрелости
- 409.** как можно объяснить срок хранения в холодильной камере топленного масла одинакового качество в стеклянной таре 3 месяца, а в жестяной 10 месяцев?
- ✓ не одинаковая теплопроводность металла и стекла
  - толщина стекла больше, чем у железа
  - не проникновение лучей через металл
  - проникновение солнечных лучей через стекло и отрицательное действие их на масло
  - лаковое покрытие внутренней поверхности металлической банки
- 410.** какой показатель не действует на срок хранения сливочного масла в холодильниках?
- качество сливочного масла
  - сезон производства масла
  - ✓ высота сложенных коробок со сливочным маслом
  - параметры воздуха хранилища
  - ассортимент сливочного масла
- 411.** В течение какого срока нужно закончить размораживание замороженного творога, чтобы микроорганизмы не развивались ?
- за 15 дней
  - за 15 месяцев
  - за 15 секунд
  - за 15 минут
  - ✓ за 15 часов

412. какая операция не влияет на высокий качественный результат при замораживании творога?
- камеры не должны заполняться творогом до предела
  - √ проверка шин электрокаров и автокаров, перевозящих товары
  - очистка холодильных установок от снега
  - при окончании замораживания вентилятор немедленно выключается
  - температура, относительная влажность и скорость движения воздуха в камере должна поддерживаться в пределах указанных в паспорте
413. какой тарой нельзя пользоваться на основании инструкции О приеме и хранении творога на базах и холодильниках ?
- деревянные ящики большой вместимостью, застланные внутри полиэтиленом или пергаментом
  - фляги
  - √ глиняные горшки
  - бочонок, застланный или не застланный внутри полиэтиленом
  - картонные коробки большей вместимостью, застланные внутри полиэтиленом или пергаментом
414. До какой отметки должна дойти температура во внутренних слоях творога в камерах с температурой  $-25 \div -35$  градусов С, упакованного в картонные коробки, деревянные ящики, баки и фляги ?
- √  $-18$  градуса С
  - $-25$  градуса С
  - $-5$  градуса С
  - $-35$  градуса С
  - $-10$  градуса С
415. какой показатель не подтверждает целесообразность охлаждения творога в вакууме?
- творог не заражается микроорганизмами
  - хорошая консистенция творога, в силу того, что охлаждение в вакууме проходит в замкнутом пространстве
  - √ увеличивается себестоимость
  - всего 5% влаги в составе творога испаряется
  - творог не загрязняется
416. При какой температуре сохраняются первоначальные качества охлажденного творога ?
- $15 \div 18$  градуса С
  - √  $10 \div 13$  градуса С
  - $5 \div 7$  градуса С
  - $2 \div 4$  градуса С
  - $8 \div 9$  градуса С
417. какой должна быть температура, относительная влажность и скорость движения воздуха в камерах для охлаждения плодов и овощей?
- √ 0 градуса С, относительная влажность 90-95%, скорость движения воздуха 3-4 м/сек
  - $-5$  градуса С, относительная влажность воздуха 90-95%, скорость движения воздуха 5-8 м/сек
  - $-3$  градуса С, относительная влажность 90-95%, скорость движения воздуха 2-3 м/сек
  - 15 градуса С, относительная влажность 75-80%, скорость движения воздуха 0,1-0,2 м/сек
  - 10 градуса С, относительная влажность 80-85%, скорость движения воздуха 0,3-0,4 м/сек
418. каким способом целесообразнее охлаждать плоды и овощи, транспортируемые на дальние расстояния, в охлаждающих вагонах железнодорожного транспорта или в авторефрижераторах?
- гидроохлаждением
  - √ охлаждение с помощью снега и кусочков льда
  - гидроаэрозольное охлаждение
  - вакуумное охлаждение
  - в холодильных камерах с интенсивным воздухообменом

419. Цель использование антисептиков во время холодильной обработки скоропортящихся пищевых продуктов?
- улучшение сенсорных показателей
  - повышение себестоимости
  - ✓ удлинение срока хранения
  - уменьшение возникающей убыли в массе продукта
  - улучшение инструментальных показателей
420. Цель использование фитонцидов во время холодильной обработки скоропортящихся пищевых продуктов?
- улучшение сенсорных показателей
  - повышение себестоимости
  - уменьшение возникающей убыли в массе продукта
  - ✓ удлинение срока хранения
  - улучшение инструментальных показателей
421. Цель использование антибиотиков во время холодильной обработки скоропортящихся пищевых продуктов?
- улучшение инструментальных показателей
  - уменьшение возникающей убыли в массе продукта
  - повышение себестоимости
  - ✓ удлинение срока хранения
  - улучшение сенсорных показателей
422. Цель использование озона во время холодильной обработки скоропортящихся пищевых продуктов?
- улучшение сенсорных показателей
  - повышение себестоимости
  - уменьшение возникающей убыли в массе продукта
  - ✓ удлинение срока хранения
  - улучшение инструментальных показателей
423. Цель использование других методов консервирования во время холодильной обработки скоропортящихся пищевых продуктов?
- улучшение инструментальных показателей
  - повышение себестоимости
  - уменьшение возникающей убыли в массе продукта
  - ✓ удлинение срока хранения
  - улучшение сенсорных показателей
424. какая операция не проводится в секциях железнодорожной цистерны после опорожнения?
- ополаскивание раствором щелочи и горячей водой
  - ✓ покраска цистерны
  - ополаскивание секций холодной водой
  - мойка горячей водой
  - дезинфекция известковым хлорным раствором через каждые 5-6 рейсов
425. какой метод не используется для вентиляции воздуха камеры, где хранятся скоропортящиеся продовольственные товары?
- естественная вентиляция
  - эжекторная вентиляция
  - активная вентиляция
  - ✓ озонирование
  - механическая вентиляция
426. На какой процесс обосновывается методы консервирования пищевых продуктов принципом анабиоза?
- создание условий в пищевых продуктах для продолжения живых жизненных процессов

- создание условий для развития полезных микроорганизмов, наоборот препятствующие развитию вредных микроорганизмов в пищевых продуктах
- для уничтожения всех микроорганизмов содержащихся в составе пищевых продуктов
- хранение пищевых продуктов в вакуумных условиях
- ✓ переход микроорганизмов пищевых продуктов на анабиотические состояния, инактивизация ферментов, создание условий для прекращения жизненных процессов

427. Что такой процесс адгезия, возникающая во время замораживания молока?

- отталкивания замороженного молока от поверхности формы
- замедление биохимических процессов во время замораживания молока
- трудное отделение замороженного молока от формы
- разрывание формы в результате увеличения объёма замороженного молока
- ✓ приклеивания замороженного молока к стенам формы

428. Что означает процесс адгезия?

- отталкивания замороженного продукта от поверхности формы
- замедление биохимических процессов во время замораживания продукта
- трудное отделение замороженного продукта от формы
- разрывание формы в результате увеличения объёма замороженного продукта
- ✓ приклеивания замороженного продукта к стенам формы

429. Во сколько раз в сутки измеряется температуры воздуха в холодильной камере, где хранятся меланж?

- 1 раз
- 3 раза
- 4 раза
- 8 раза
- ✓ 2 раза

430. Во сколько раз в сутки измеряется параметры воздуха в холодильной камере, где хранятся меланж?

- 1 раз
- 3 раза
- 4 раза
- 8 раза
- ✓ 2 раза

431. Во сколько раз в сутки измеряется относительной влажности воздуха в холодильной камере, где хранятся меланж?

- 1 раз
- 3 раза
- 4 раза
- 8 раза
- ✓ 2 раза

432. какой из показателей не характеризует термодинамические свойства хладоагентов?

- критическая температура
- вязкость
- теплопроводность и теплоотдача
- ✓ себестоимость
- продуктивность массы и объема хладоотдачи

433. какие показатели не относятся к физико - химическим требованиям, предъявляемым к хладоагентам?

- разрушение при высокой температуре
- ✓ стоимость
- растворение в воде и масле

- свойство горение и взрывное свойство
- цвет, запах

434. какой из показателей не относится к физиологическим требованиям, предъявляемым к хладагентам?

- не должны быть ядовитыми
- не должны воздействовать на глаза
- не должны быть удушающими
- ✓ не должны быть в недостаточном (малом) количестве
- не должны воздействовать на дыхательные пути

435. какое количество в воздухе хладагента R-717 (аммиак), относящееся к II группе вредности, убивает человека за пол часа?

- ✓ 0,5...1,0%
- 0,05...0,1%
- 50-100%
- 30%
- 5...10%

436. какое количество в воздухе хладагента R-12(фреон-12), относящееся к VI группе безвредности, убивает человека за 2 часа?

- 3%
- 0,3%
- 0,03%
- 0,003%
- ✓ 30%

437. какой из перечисленных веществ был впервые использован как хладагент?

- серный ангидрид
- оксид углерода
- метилхлорид
- аммиак
- ✓ вода

438. Что не разрешается делать рядом с работающими устройствами с хладагентами?

- ✓ пить воду
- пользоваться сварка
- пользоваться нагревательными приборами
- хранить химические вещества
- курить сигареты

439. какое количество холода выделяется в окружающую среду при таянии водяного льда?

- 8 кал/кг
- 800 кал/кг
- 0,8 кал/кг
- 8000 кал/кг
- ✓ 80 кал/кг

440. какую форму имеют ледяные генераторы, производящие меньшее количество искусственного льда?

- кубическую
- цилиндрическую
- мелочную
- ✓ в виде звезды
- трубчатую

441. как называется лед, приготовленный из воды с добавлением антисептических веществ (аскорбиновая кислота, биомицин, хлортетрациклин и др.)?
- кислород
  - ✓ антисептический лед
  - медицинский лед
  - смешанный
  - твердый углекислый газ
442. Где в холодильнике по инструкции не меряют и не контролируют температуру?
- внутри и с наружи холодильных камер
  - температуру хладоносителей (рассолов)
  - температуру смазочных масел
  - ✓ в механическом цехе
  - температуру компрессорных , насосных и испаряющих жидкостей
443. какое вещество не используют для получения криогенной температуры (ниже 120k °C)?
- жидкий кислород
  - жидкий воздух
  - жидкий гелий
  - ✓ фосфор
  - жидкий азот
444. какой показатель не отражает превосходство жидкого азота в сравнении с другими криогенами?
- дешевизна
  - не взаимодействует с частями холодильников
  - при утечке в атмосферу, безвреден
  - ✓ обладает высокой химической активностью
  - нейтральность с химической точки зрения
445. какой показатель не учитывается при оценке доступности и пригодности холодильников?
- во сколько обходится
  - воздействие металлов и других веществ на аппараты и устройства
  - свойств теплоемкости и теплопроводности
  - ✓ продолжительность хранения
  - воздействие на организм
446. какой период действия бактерицидной фазы, если температура свежевыдоенного молока 37°C?
- 2 дня
  - ✓ 2 часа
  - 10 часов
  - полтора дня
  - 1 день
447. Почему не рекомендуют размораживать замороженные яичные продукты в воде с температурой выше 45°C?
- ✓ яичный продукт может «свариться»
  - продукт разжижается
  - меняется состояние тары
  - не все слои размораживаются одновременно
  - увеличится себестоимость
448. какая азеотропная смесь получается при смешивании хладоагентов R-12 - 48% и R-115 – 51,8%?
- R 507

- R 505
- R 500
- √ R 502
- R 508

449. какой должна быть температура молока транспортируемая в летние и зимние месяцы ?

- √ летом не выше 10 градуса С, зимой не ниже 0 градуса С
- летом не выше 30 градуса С, зимой не ниже 5 градуса С
- летом не выше 25 градуса С, зимой не ниже 3 градуса С
- летом не выше 20 градуса С, зимой не ниже 3 градуса С
- летом не выше 15 градуса С, зимой не ниже 1 градуса С

450. какое рабочее вещество называют хладагентом?

- вещество, подвергающееся сублимации во время цикла охлаждения
- вещество, испаряющееся во время цикла охлаждения
- √ вещество, обеспечивающее понижение температуры, отнимая ее из окружающей среды во время цикла охлаждения
- вещество, замерзающее во время цикла охлаждения
- вещество, тающее во время цикла охлаждения

451. какая операция не входит в технологическую схему охлаждения молока в бассейнах с водой?

- замораживание бассейна с водой и опускание тары с молоком в воду
- замораживание бассейна с водой
- установка деревянных реек на дно бассейна
- опускание тары с молоком в воду
- √ определение жирности молока

452. какой способ охлаждения молока чаще используют на молокоперерабатывающих предприятиях ?

- со льдом
- в вакуум охлаждающих устройствах
- √ бесконтактным в оборудовании с ваннами и танками
- с водой
- со снегом

453. До какой температуры должно быть охлаждено молоко по нормам Международной молочной федерации, если оно доставлено на завод в течение 24 часов и позже после доения?

- в течение 24 часов до 30 градуса С, позже 24 часов до 20 градуса С
- в течение 24 часов не охлаждают, позже 24 часов 1 градуса С
- √ в течении 24 часов до 10 градуса С, позже 24 часов до 4 градуса С
- в течение 24 часов до 30 градуса С, позже 24 часов до 20 градуса С
- в течение 24 часов до -1 градуса С, позже 24 часов до -3 градуса С

454. Для чего нужны датчики?

- для измерения и контролирования давления воздуха
- √ для измерения и контролирования температуры
- для измерения и контролирования газового состава воздуха
- для измерения и контролирования относительной влажности
- для измерения и контролирования скорости движения воздуха

455. какое мясо считается дефростируемым?

- мясо, размороженное в воде
- мясо, размороженное в дефростаторе
- √ мясо, размороженное электрическим разрядом
- мясо, размороженное на теплом воздухе



- мясо, размороженное в соленой воде

456. В какой части тушки птицы измеряют температуру?

- в области бедра ближе к кости
- ✓ в грудной области
- в области живота
- в области шеи
- в спинной области

457. какие вещества называются хладоносителями?

- вещества препятствующие передачи выделенного тепла на определенное расстояние
- вещества повышающие температуру объекта за счет выделенного из него тепла
- ✓ вещества выделяющие тепло из охлаждаемого объекта и передающее ее на определенное расстояние
- вещества повышающие температуру объекта
- вещества понижающие температуру объекта

458. какой период действия бактерицидной фазы свежесвыдоенного молока, если ее температура понижена до 0°C?

- 48 месяцев
- 48 секунд
- 48 минут
- ✓ 48 часов
- 48 дней

459. какой период действия бактерицидной фазы свежесвыдоенного молока , если температура ее понижена до 10°C?

- 20 часов
- ✓ 24 часа
- 3 дня
- 3 часа
- 3 месяца

460. Что такой процесс адгезия, возникающая во время замораживания сливочного масла?

- трудное отделение замороженного сливочного масла от формы
- разрывание формы в результате увеличения объёма замороженного сливочного масла
- отталкивания замороженного сливочного масла от поверхности формы
- ✓ приклеивания замороженного сливочного масла к стенам формы
- замедление биохимических процессов во время замораживания сливочного масла

461. Зачем подкрашивают жидкость в стеклянных термометрах в красный или синий цвет?

- чтобы привлекательно смотрелось
- чтобы было видно в темноте
- чтобы увидеть на расстоянии есть или нет жидкость в резервуаре
- чтобы увидеть и убрать, если жидкость разлилась
- ✓ чтобы ясно различать уровень жидкости в шкале термометра

462. какое вещество применяют, как ингибитор для уменьшения воздействия (коррозии) хладоносителя раствора кальций-хлорида на металлические конструкции?

- ✓ этиленгликоль
- бихромат натрия
- хромат натрия
- хромат кальция
- поверхностно активные вещества

463. какой должна быть температура охлажденного мяса по действующему ГОСТ-у?

- 6 градуса С
- от минус 4 градуса С до минус 2 градуса С
- ✓ 0 градуса С ÷ 4 градуса С
- 10 градуса С
- минус 8 градуса С

464. какой должна быть температура переохлажденной говядины по действующему ГОСТ-у?

- минус 2 градуса С ÷ минус 6 градуса С
- 0 градуса С ÷ 4 градуса С
- 5 градуса С ÷ 10 градуса С
- минус 6 градуса и ниже
- ✓ 0 градуса С ÷ минус 1,5 градуса С

465. какой должна быть температура подмороженной замороженной свинины по действующему ГОСТу?

- 5 градуса С ÷ 10 градуса С
- 0 градуса С ÷ 4 градуса С
- ✓ минус 6 градуса и ниже
- минус 2,5 градуса С ÷ минус 6 градуса С
- 0 градуса С ÷ минус 1,5 градуса С

466. какой лед можно использовать при контактном охлаждении пищевых продуктов?

- ✓ лед из питьевой воды
- лед из проточной замерзшей речной воды
- технический (мутный) лед
- натуральный водный лед
- лед, хранившийся в морозильнике 3 месяца

467. какой должна быть температура подмороженной баранины по действующему ГОСТ-у?

- 5 градуса С ÷ 10 градуса С
- 0 градуса С ÷ 4 градуса С
- 0 градуса С ÷ минус 1,5 градуса С
- ✓ минус 2,5 градуса С ÷ минус 6 градуса С
- минус 6 градуса и ниже

468. Почему температуру в тушах говядины, баранины и свинины измеряют в бедренной части?

- самая большая часть в туше
- мало костной ткани в бедренной части
- самый большой выход мягкого мяса
- самая выпуклая часть
- ✓ относительно других частей, самый толстый слой мяса

469. какой вариант непрерывной холодильной цепи был использован при перевозке плодов и овощей из Ленкорани в Москву?

- охлаждаемым автомобильным транспортом
- охлаждаемым морским транспортом
- охлаждаемым железнодорожным транспортом
- охлаждаемым судном
- ✓ охлаждаемым речным транспортом

470. какой вариант непрерывной холодильной цепи был использован при перевозке лимон и апельсинов из Астары в Москву?

- ✓ охлаждаемым речным транспортом
- охлаждаемым железнодорожным транспортом
- охлаждаемым автомобильным транспортом

- охлаждаемым морским транспортом
- охлаждаемым судном

471. В каких товароведных показателях не происходит изменений при замораживании и хранении молока?

- частично разрушается жир эмульсии
- √ появление неприятного запаха
- частицы не растворяются в растворителях
- большая часть белков
- увеличивается концентрация коллоидных частиц и электролитов

472. Что нужно делать, чтобы фляги наполненные молоком при замораживании трескались?

- проверить состав молока
- быстро замораживать молоко
- не перемешивать молоко
- √ наполнять молоком только 85-90% объема фляги
- отбирать для замораживания только жирное молоко

473. какой показатель не учитывается при определении оптимальной температуры хранения молока на перерабатывающих предприятиях?

- условия приемки молока
- период после дойки до охлаждения
- √ химический состав молока
- срок хранения молока
- степень заражения молока микроорганизмами

474. какой из хладоносителей самый дешевый и безвредный?

- √ вода
- водный раствор магнезиум-хлорид
- этиловый спирт
- водный раствор этиленгликоля
- водный раствор натрия- хлорид

475. какое вещество не используют как хладоноситель?

- этиленгликоль (антифриз)
- толуол
- √ летучие жирные кислоты
- изопропил бензол
- этиловый спирт

476. какой лед не считается водным льдом?

- антисептический лед
- технический (мутный) лед
- прозрачный лед
- пищевой лед
- √ сухой лед

477. В какой части буйволиной туши измеряют температуру?

- в спинной части
- √ в области бедра
- в грудной части
- в области живота
- в области шеи

478. как меняется период действия бактерицидной фазы при понижении температуры свежесвыдоенного молока?
- период действия бактерицидной фазы до определенной температуры укорачивается, а потом увеличивается
  - ✓ период действия бактерицидной фазы увеличивается
  - период действия бактерицидной фазы укорачивается
  - период действия бактерицидной фазы до определенной температуры увеличивается, а потом сокращается
  - период действия бактерицидной фазы не меняется
479. какой период действия бактерицидной фазы, если температура свежесвыдоенного молока 30°C?
- 1 день
  - 5 часов
  - ✓ 3 часов
  - 1 час
  - 10 часов
480. какой отметки не должна превышать температура размороженных жидких яичных продуктов?
- 15 ÷ 20 градуса C
  - ✓ 5 ÷ 10 градуса C
  - 0 ÷ 4 градуса C
  - -1 ÷ -2 градуса C
  - 10 ÷ 15 градуса C
481. какой из продуктов относится к группе скоропортящихся пищевых товаров?
- минеральная вода «Бадамлы»
  - ячмень
  - полусладкое вино
  - ✓ инжир
  - пшеница
482. Почему мясо и рыбу относят к группе скоропортящихся товаров?
- ✓ потому, что быстро портятся при комнатной температуре
  - потому, что при понижении температуры, срок хранения увеличивается
  - потому, что чувствительны к перепадам температур
  - потому, что в его составе больше мышечной ткани, чем костной
  - потому, что при повышении температуры, срок хранения уменьшается
483. какой из показателей относится к экономическим требованиям, предъявляемым к хладоагентам?
- большой объем продуктивности хладоотдачи
  - не влияет на здоровье и жизнь человека
  - простое и сложное обнаружение в воздухе агента во время аварии
  - большая масса и высокая вязкость
  - ✓ дешевизна, не скудное количество
484. Почему между стенками резервуаров и танков, позволяющих хранить молоко на перерабатывающих предприятиях в течении 36-48 часов, имеются изоляционные материалы?
- чтобы при появлении дыр молоко не вытекло
  - чтобы изготовленные из алюминия стены не помялись
  - чтобы не было воздушного обмена с окружающей средой
  - ✓ чтобы уменьшить обмен температур с окружающей средой
  - для диффузии стен, изготовленных из нержавеющей стали
485. Почему не хранят молоко на перерабатывающих предприятиях?
- ✓ портится качество

- хранение экономически не выгодно
- масса при хранении уменьшается
- нет необходимости в хранении
- нет камер для хранения

486. На сколько фляги заполняют охлажденным молоком для транспортирования в летние и зимние месяцы?

- ✓ летом заполняют полностью, а зимой не полностью
- и летом, и зимой заполняют не полностью
- летом не полностью, а зимой полностью
- летом и зимой заполняют наполовину
- и летом, и зимой заполняют полностью

487. Почему на молоко перерабатывающих предприятиях в танках и резервуарах устанавливают лопату?

- чтобы при хранении на нем собиралось масло
- чтобы при помешивании молока масло отделялось
- ✓ чтобы при помешивании не допустить отделения масла
- чтобы при помешивании, добиться впитывания воздуха в состав молока
- чтобы на всей территории была одинаковая температура

488. какой фактор считается маловажным для экономии электроэнергии в холодильных хозяйствах Азербайджана?

- использование солнечной энергии
- использование естественного холода
- использование перепад температур днем и ночью
- ✓ широкое использование быстрозамораживающих аппаратов
- использование энергии ветра

489. Цель использования ионизированных и ультрафиолетовых лучей, углекислого газа и других методов консервирования во время холодильной обработки скоропортящихся пищевых продуктов?

- уменьшение возникающей убыли в массе продукта
- повышение себестоимости
- улучшение сенсорных показателей
- улучшение инструментальных показателей
- ✓ удлинение срока хранения

490. Цель использование углекислого газа во время холодильной обработки скоропортящихся пищевых продуктов?

- улучшение сенсорных показателей
- повышение себестоимости
- уменьшение возникающей убыли в массе продукта
- ✓ удлинение срока хранения
- улучшение инструментальных показателей

491. Цель использование ионизированных лучей во время холодильной обработки скоропортящихся пищевых продуктов?

- повышение себестоимости
- улучшение инструментальных показателей
- улучшение сенсорных показателей
- ✓ удлинение срока хранения
- уменьшение возникающей убыли в массе продукта

492. За счет чего происходит уменьшение массы во время холодильной обработки скоропортящихся пищевых продуктов?

- происходящих изменений в составе жиров
- за счет минеральных веществ в составе продукта
- ✓ испарением влаги из состава продукта
- происходящих изменений в составе углеводов

- происходящих изменений в составе белков

493. Охлаждения способом зератора автотранспорта, который предназначается для перевозки сливок иначе называется способом .....

- охлаждения сухим льдом
- ✓ охлаждения электротоком
- машинное охлаждение
- охлаждения сжатым газом
- аккумуляционного охлаждения

494. Как иначе называется охлаждения способом зератора автотранспорта предназначенного для перевозки сметаны?

- машинное охлаждение
- способ охлаждения сухим льдом
- ✓ способ охлаждения электротоком
- аккумуляционный способ охлаждения
- способ охлаждения сжатым газом

495. Как по-другому называется охлаждения способом зератора автотранспорта, который предназначен для перевозки творога?

- машинное охлаждение
- ✓ способ охлаждения электротоком
- аккумуляционный способ охлаждения
- способ охлаждения сжатым газом
- способ охлаждения сухим льдом

496. Охлаждения способом зератора автотранспорта, который предназначен для перевозки молочных продуктов по другому называется способом .....

- машинного охлаждения
- аккумуляционного охлаждения
- ✓ охлаждения электротоком
- охлаждения сжатым газом
- охлаждения сухим льдом

497. Иначе как называется охлаждения способом зератора автотранспорта предназначенного для перевозки кисломолочных продуктов?

- способ охлаждения сжатым газом
- машинное охлаждение
- способ охлаждения сухим льдом
- аккумуляционный способ охлаждения
- ✓ способ охлаждения электротоком

498. Иначе как называется охлаждения способом зератора автотранспорта предназначенного для перевозки молока?

- способ охлаждения сжатым газом
- способ охлаждения сухим льдом
- машинное охлаждение
- аккумуляционный способ охлаждения
- ✓ способ охлаждения электротоком

499. Для чего делают отверстия на бумагах вложенной на поддоны, которые находятся на полу и перед стенами холодильного вагона предназначенные для перевозки молока и молочных продуктов?

- для предотвращения слипания молока и молочных продуктов на поддон
- для отделения мелких частиц молока и молочных продуктов
- для стекания воды
- ✓ для хорошего циркуляция воздуха
- для осуществления контроля над качеством молока и молочных продуктов

500. Для чего делают отверстия на бумагах вложенной на поддоны, которые находятся на полу и перед стенами холодильного вагона предназначенные для перевозки яйца и яйцо продуктов?

- для предотвращения слипания яйца и яйцо продуктов на поддон
- для осуществления контроля над качеством яйца и яйцо продуктов
- ✓ для хорошего циркуляция воздуха
- для отделения мелких частиц яйца и яйцо продуктов
- для стекания воды