

TEST: 1118#02#Y15#01

Test	1118#02#Y15#01
Fənn	1118 - Ərzaq malları əmtəəşünaslığı və ekspertizası - 2
Təsviri	[Təsviri]
Müəllif	Administrator P.V.
Testlərin vaxtı	80 dəqiqə
Suala vaxt	0 Saniyə
Növ	İmtahan
Maksimal faiz	500
Keçid balı	170 (34 %)
Suallardan	500
Bölmələr	40
Bölmələri qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Köçürməyə qadağa	<input checked="" type="checkbox"/>
Ancaq irəli	<input type="checkbox"/>
Son variant	<input type="checkbox"/>

BÖLMƏ: 0101

Ad	0101
Suallardan	43
Maksimal faiz	43
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	2 %

Sual: Какой прибор используется для определения плотности масел? (Çəki: 1)

- рефрактометр
- лактоденсиметр
- пикнометр
- аэрометр
- спиртометр

Sual: На сколько группы подразделяется пищевые жиры по происхождению? (Çəki: 1)

- 2

- 5
 - 8
 - 7
 - 3
-

Sual: На сколько групп подразделяются растительные жиры по своей консистенции? (Ўэкі: 1)

- 4
 - 5
 - 2
 - 6
 - 3
-

Sual: Из скольких этапов состоит производства растительного жира методом экстракции? (Ўэкі: 1)

- 2
 - 6
 - 4
 - 3
 - 7
-

Sual: Большое количество, какого вещества придаёт темный оттенок растительному жиру? (Ўэкі: 1)

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

Sual: При какой температуре определяют вкус масел? (Ўэкі: 1)

- 10 град. Цельсия
 - 35 град. Цельсия
 - 20 град. Цельсия
 - 25 град. Цельсия
 - 30 град. Цельсия
-

Sual: В каком ряду указан жиронерастворимый витамин? (Ўэкі: 1)

- А
 - D
 - С
 - К
 - E
-

Sual: В каком ряду правильно указаны все жирорастворимые витамины? (Ўэкі: 1)

- А, В, С, РР

- A, D, E, K
 - B, C, D, K
 - B, C, E, PP
 - A, B, E, K
-

Sual: Какой показатель масел определяется рефрактометром? (Ҷаќи: 1)

- йодное число
 - коэффициент преломления
 - кислотность
 - число омыления
 - число Рейхерта-Мейссела
-

Sual: Какой показатель масел определяется пикнометром? (Ҷаќи: 1)

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

Sual: На какие группы делятся растительные масла по консистенции? (Ҷаќи: 1)

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

Sual: Какие показатели качества растительных масел оцениваются органолептическими методами? (Ҷаќи: 1)

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

Sual: На сколько групп делится растительные масла в зависимости от консистенции? (Ҷаќи: 1)

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

Sual: При какой температуре оценивают запах растительных масел? (Ҷаќи: 1)

- 15-20 град. Цельсия

- 25-35 град. Цельсия
 - 10-15 град. Цельсия
 - 5-10 град. Цельсия
 - 7-12 град. Цельсия
-

Sual: При какой температуре оценивают вкус, запах твердых и жидких жиров? (Џәкі: 1)

- 25-30 град. Цельсия
 - 30-35 град. Цельсия
 - 10-15 град. Цельсия
 - 15-20 град. Цельсия
 - 5-10 град. Цельсия
-

Sual: Из скольких этапов состоит производство растительных масел? (Џәкі: 1)

- 5
 - 4
 - 8
 - 6
 - 7
-

Sual: Какие показатели качества растительных масел оцениваются физико-химическими способами? (Џәкі: 1)

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

Sual: На сколько групп по происхождению делятся пищевые жиры? (Џәкі: 1)

- 4
 - 3
 - 2
 - 5
 - не делятся
-

Sual: Какие из перечисленных свойств не относятся к свойствам жиров? (Џәкі: 1)

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

Sual: Какой показатель качества жиров и молочных продуктов определяется балльной системой? (Џәкі: 1)

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

Sual: Из чего состоят белки пищевых продуктов? (Џәкі: 1)

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

Sual: Какие жиры лучше усваиваются организмом человека? (Џәкі: 1)

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

Sual: Каким прибором определяется плотность жиров растительного и животного происхождения? (Џәкі: 1)

- рефрактометром
 - лактоденциметром
 - пикнометром
 - аэрометром
 - спиртометром
-

Sual: Сколько грамма жира в среднем должен употреблять человек на основании физиологических норм? (Џәкі: 1)

- 70-100
 - 60-100
 - 80-100
 - 100-150
 - 50-100
-

Sual: В каком ряду указано растительное масло твердой консистенции? (Џәкі: 1)

- хлопковое
 - оливковое
 - кокосовое
 - подсолнечное
 - льняное
-

Sual: К каким маслам по консистенции относятся подсолнечное, оливковое и хлопковое масла? (Џәкі: 1)

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

Sual: Укажите гидрогенизированный жир. (Ҷаќи: 1)

- говяжий
 - рыбий
 - бараний
 - природный
 - искусственный
-

Sual: Какой жир искусственный? (Ҷаќи: 1)

- маргарин
 - хлопковое
 - кокосовое
 - пальмовое
 - рыбий
-

Sual: Какие стерины содержатся в продуктах животного происхождения? (Ҷаќи: 1)

- фитостерины
 - микостерины
 - изостерины
 - зоостерины
 - ситостерины
-

Sual: Какие стерины содержатся в продуктах растительного происхождения? (Ҷаќи: 1)

- фитостерины
 - микостерины
 - изостерины
 - зоостерины
 - холестерин
-

Sual: На сколько групп делятся жиры в зависимости от состава компонентов? (Ҷаќи: 1)

- 2
 - 5
 - 3
 - 4
 - 6
-

Sual: Как называется запах, возникающий во время созревания (напр. сыра)? (Ҷаќи: 1)

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

Sual: Как называется запах, возникающий во время брожения? (Ўэкі: 1)

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

Sual: В каком из нижеуказанных вариантов правильно указана энергия выделяющаяся при сгорании 1 г белка, 1 г углевода и 1 г жира? (Ўэкі: 1)

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

Sual: При какой температуре определяется относительная плотность, цвет и вкус жиров растительного происхождения? (Ўэкі: 1)

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

Sual: При какой температуре определяется удельный вес растительных масел? (Ўэкі: 1)

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

Sual: Каким прибором определяется цветность растительных масел? (Ўэкі: 1)

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

Sual: В каком варианте ответов указан прибор, определяющий цветность

растительных масел? (Ҷаќи: 1)

- цветомер
 - рефрактометр
 - пикнометр
 - денциметр
 - хронометр
-

Sual: С помощью какого раствора определяется цветность растительных масел? (Ҷаќи: 1)

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

Sual: При какой температуре определяются физико-химические показатели растительных жиров? (Ҷаќи: 1)

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

Sual: При какой температуре определяются органолептические показатели растительных жиров? (Ҷаќи: 1)

- 20 град. Цельсия
 - 10 град. Цельсия
 - 30 град. Цельсия
 - 60 град. Цельсия
 - 40 град. Цельсия
-

Sual: Какой показатель качества растительных жиров определяется визуальным колориметром? (Ҷаќи: 1)

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

Sual: Какой показатель качества растительных жиров определяется с помощью йодного раствора? (Ҷаќи: 1)

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

Bölmə: 0102

Ad	0102
Suallardan	43
Maksimal faiz	43
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	2 %

Sual: Какая из нижеперечисленных кислот относится к ненасыщенным жирным кислотам? (Çəki: 1)

- каприновая
 - пальмитиновая
 - стеариновая
 - эруковая
 - арахидиновая
-

Sual: Какая из нижеперечисленных кислот относится к насыщенным жирным кислотам? (Çəki: 1)

- олеиновая
 - линоленовая
 - клупанадоновая
 - лауриновая
 - рицинолевая
-

Sual: При каком процессе происходит очистка механических смесей в составе масел? (Çəki: 1)

- процеживание
 - гидратация
 - осаждение
 - дезодарация
 - винтеризация
-

Sual: Из каких нижеперечисленных семян получают жиры, используемые в технических целях? (Çəki: 1)

- подсолнух
 - соя
 - лён
 - кукуруза
 - хлопок
-

Sual: В каком ряду указана ненасыщенная жирная кислота? (Çəki: 1)

- линолевая
- линоленовая

- олеиновая
 - арахидовая
 - миристиновая
-

Sual: Во время, какого процесса устраняются посторонний запах и вкус масла? (Ўэки: 1)

- рафинация
 - гидратация
 - дезодорация
 - винтеризация
 - гомогенизация
-

Sual: В каком ряду указано йодное число масел? (Ўэки: 1)

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

Sual: В каком ряду указаны масличные семена, используемые при производстве технических масел? (Ўэки: 1)

- льна
 - тунга
 - конопля
 - косторки
 - сои
-

Sual: В какой витамин превращается эргостерин молочного жира под воздействием ультрафиолетовых лучей? (Ўэки: 1)

- А
 - В
 - К
 - D
 - E
-

Sual: На сколько групп подразделяется липиды? (Ўэки: 1)

- 3
 - 2
 - 4
 - 5
 - 6
-

Sual: Сколько процентов жира содержат плоды оливок? (Ўэки: 1)

- 15-22%
- 23-49%

- 50-72%
 - 70-89%
 - 50-58%
-

Sual: Сколько процентов жира содержит подсолнух? (Ҷәкі: 1)

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

Sual: Сколько процентов жира содержит кукурузное ядро? (Ҷәкі: 1)

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

Sual: Производства растительных жиров состоит из ..., а животных жиров из ... этапов. (Ҷәкі: 1)

- 4, 3
 - 6, 3
 - 3, 4
 - 4, 2
 - 6, 5
-

Sual: Как называются жиры и сопровождающие их вещества? (Ҷәкі: 1)

- стероиды
 - триглицериды
 - полиглицериды
 - липиды
 - глицериды
-

Sual: Как называются сложные и циклические липиды вместе? (Ҷәкі: 1)

- гипиды
 - липоиды
 - дипоиды
 - сипоиды
 - слипоиды
-

Sual: В каком ряду указаны высыхающие растительные масла? (Ҷәкі: 1)

- льняное и конопляное
- оливковое и миндальное
- подсолнечное и хлопковое

- ореховое и кукурузное
 - косторовое и миндальное
-

Sual: Под действием, каких ферментов происходит гидролиз белков до аминокислот? (Ќәкі: 1)

- липаз
 - гидролаз
 - трансфераз
 - протеаз
 - лигаз
-

Sual: Под действием каких ферментов происходит гидролиз жира? (Ќәкі: 1)

- липаз
 - трансфераз
 - лигаз
 - протеаз
 - лиаз
-

Sual: В каком из нижеуказанных продуктов имеется жиров больше всего? (Ќәкі: 1)

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

Sual: Какова суточная норма потребления жиров организмом человека? (Ќәкі: 1)

- 400-500 г
 - 25-45 г
 - 200-300 г
 - 50-70 г
 - 80-100 г
-

Sual: Во время, какого процесса увеличивается количество свободных жирных кислот? (Ќәкі: 1)

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

Sual: В каком ряду указано процессы получения растительных масел? (Ќәкі: 1)

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

- прессование, гидратация
-

Sual: Сколько процентов жира содержит ядро орехов? (Ўэки: 1)

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

Sual: Сколько процентов жира содержит мякоть маслин? (Ўэки: 1)

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

Sual: В каком ряду правильно указано количество жирных кислот? (Ўэки: 1)

- 270
 170
 185
 195
 205
-

Sual: В каком ряду указаны жироподобные соединения? (Ўэки: 1)

- фосфоглицериды
 гликозиды
 алкалоиды
 флавоноиды
 диглицериды
-

Sual: В каком ряду указаны жироподобные вещества? (Ўэки: 1)

- гликозиды
 алкалоиды
 фосфолипиды
 флавоноиды
 диглицериды
-

Sual: В каком ряду указаны жироподобные вещества? (Ўэки: 1)

- диглицериды
 фосфатиды
 алкалоиды
 флавоноиды
 гликозиды
-

Sual: В каком ряду указаны жироподобные вещества? (Ўаќи: 1)

- стерины
 - гликозиды
 - алкалоиды
 - флавоноиды
 - диглицериды
-

Sual: В каком ряду указаны жироподобные вещества? (Ўаќи: 1)

- гликозиды
 - алкалоиды
 - воски
 - флавоноиды
 - диглицериды
-

Sual: В каком из нижеуказанных вариантов правильно отмечены липоиды? (Ўаќи: 1)

- фосфоглицериды
 - гликозиды
 - алкалоиды
 - флавоноиды
 - диглицериды
-

Sual: В каком из нижеуказанных вариантов правильно отмечены липоиды? (Ўаќи: 1)

- гликозиды
 - алкалоиды
 - фосфолипиды
 - флавоноиды
 - диглицериды
-

Sual: В каком из нижеуказанных вариантов правильно отмечены липоиды? (Ўаќи: 1)

- фосфатиды
 - гликозиды
 - алкалоиды
 - флавоноиды
 - диглицериды
-

Sual: В каком из нижеуказанных вариантов правильно отмечены липоиды? (Ўаќи: 1)

- гликозиды
 - алкалоиды
 - воски
 - флавоноиды
 - диглицериды
-

Sual: В каком из нижеуказанных вариантов правильно отмечены липоиды? (Ўаќи: 1)

- гликозиды

- алкалоиды
 - стерины
 - флавоноиды
 - диглицериды
-

Sual: В каком ряду правильно указаны все липоиды (жироподобные вещества)? (Ўэки: 1)

- диглицериды, стерины, алкалоиды
 - фосфатиды, алкалоиды, гликозиды
 - фосфолипиды, стерины, воски
 - фосфоглицериды, стерины, флавоноиды
 - гликозиды, воски, стерины
-

Sual: Укажите показатель, используемый при идентификации растительных масел. (Ўэки: 1)

- жирно-кислотный состав триглицеридов
 - маркировка батонов
 - ярлык
 - трафарет
 - этикетка
-

Sual: Что является причиной нежелательных запахов пищевых продуктов? (Ўэки: 1)

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

Sual: Определение чего является показателем степени очистки рафинированных масел от сопутствующих красящих веществ? (Ўэки: 1)

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

Sual: Цветность растительных масел определяется (Ўэки: 1)

- визуальным колориметром
 - рефрактометром
 - денциметром
 - пикнометром
 - бутерометром
-

Sual: Цветность жиров растительного происхождения определяется (Ўэки: 1)

- цветометром

- пикнометром
 - рефрактометром
 - денциметром
 - бутерометром
-

Sual: Органолептические, а также физико-химические показатели качества растительных масел определяется при температуре (Çәki: 1)

- 30 градусов Цельсия
 - 20 градусов Цельсия
 - 10 градусов Цельсия
 - 40 градусов Цельсия
 - 50 градусов Цельсия
-

Bölmə: 0103

Ad	0103
Suallardan	24
Maksimal faiz	24
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	2 %

Sual: При каком из нижеперечисленных процессов увеличивается количество свободных жирных кислот? (Çәki: 1)

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

Sual: Под действием каких из нижеперечисленных ферментов увеличивается показатель кислотности растительного жира? (Çәki: 1)

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

Sual: Какие из нижеперечисленных растительных масел относятся к невысыхающим маслам? (Çәki: 1)

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

Sual: Какие жиры считаются гидрогенизированными? (Ўэки: 1)

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

Sual: В каком ряду правильно указаны высыхающие масла? (Ўэки: 1)

- льняное, конопляное
 - миндальное, конопляное
 - косторовое, кукурузное, оливковое
 - пальмовое, кокосовое, мускатное
 - соевое, оливковое, мускатное, какао
-

Sual: В каком ряду правильно указаны полувсыхающие масла? (Ўэки: 1)

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

Sual: В каком ряду не указаны полувсыхающие растительные масла? (Ўэки: 1)

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

Sual: Укажите невысыхающие растительные масла. (Ўэки: 1)

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

Sual: Как называется процесс производства транс-жиров? (Ўэки: 1)

- гидрогенизация
 - дезодорация
 - винтеризация
 - гомогенизация
 - гидратация
-

Sual: Какая из нижеперечисленных ненасыщенных жирных кислот входит в состав масел семян крестоцветных — рапсового, горчичного и сурепного? (Ўаќи: 1)

- эруковая
 - миристиновая
 - элаидиновая
 - петрозелиновая
 - изоолеиновая
-

Sual: Какая из нижеперечисленных ненасыщенных жирных кислот входит в состав масла семян петрушки (до 76%)? (Ўаќи: 1)

- миристиновая
 - элаидиновая
 - петрозелиновая
 - капринолеиновая
 - лауринолеиновая
-

Sual: Какая из нижеперечисленных ненасыщенных жирных кислот в большом количестве содержится в гидрированных пищевых и технических жирах (15–40%)? (Ўаќи: 1)

- миристиновая
 - элаидиновая
 - брассидиновая
 - капринолеиновая
 - эруковая
-

Sual: От чего зависит пищевая ценность жиров и их свойства? (Ўаќи: 1)

- жирных кислот
 - глицерина
 - аминокислот
 - гемицеллюлозы
 - стерин
-

Sual: Какое количество энергии (в кДж – ах) выделяется при окислении в организме 1 г жира? (Ўаќи: 1)

- 15,7 кДж
 - 37,7 кДж
 - 29,9 кДж
 - 18,9 кДж
 - 77,3 кДж
-

Sual: Какое количество энергии (в кДж – ах) выделяется при окислении в организме 1 г белка? (Ўаќи: 1)

- 16,7 кДж
- 37,7 кДж
- 15,7 кДж

- 76,1 кДж
 - 29,9 кДж
-

Sual: Какое количество энергии (в кДж – ах) выделяется при окислении в организме 1 г углевода? (Ўэкі: 1)

- 15,7 кДж
 - 37,7 кДж
 - 75,1 кДж
 - 16,7 кДж
 - 20,8 кДж
-

Sual: Какое количество энергии (в ккал – ах) выделяется при окислении в организме 1 г жира? (Ўэкі: 1)

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

Sual: Какое количество энергии (в ккал – ах) выделяется при окислении в организме 1 г белка? (Ўэкі: 1)

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

Sual: Какое количество энергии (в ккал – ах) выделяется при окислении в организме 1 г углевода? (Ўэкі: 1)

- 3,75 ккал
 - 4,75 ккал
 - 9 ккал
 - 5,73 ккал
 - 4 ккал
-

Sual: От каких веществ очищаются масла в процессе гидратации? (Ўэкі: 1)

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

Sual: В каком ряду указана эссенциальная жирная кислота? (Ўэкі: 1)

- линолевая
- каприловая

- пальмитиновая
 - капринолеиновая
 - стеариновая
-

Sual: В каком ряду указана жирная кислота считающаяся биологически активной?
(Çəki: 1)

- миристиновая
 - элаидиновая
 - эруковая
 - линоленовая
 - капринолеиновая
-

Sual: В каком ряду правильно указаны насыщенные низкомолекулярные кислоты?
(Çəki: 1)

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

Sual: Определение такого показателя, как является показателем степени очистки рафинированных масел от сопутствующих красящих веществ. (Çəki: 1)

- температура замерзания
 - цветность
 - температура плавления
 - относительная плотность
 - относительная влажность
-

Bölmə: 0201

Ad	0201
Suallardan	7
Maksimal faiz	7
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	2 %

Sual: Какие технологические методы используются при производстве маргарина?
(Çəki: 1)

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

Sual: На сколько групп делится маргарин по рецепту и назначению? (Ҷаќи: 1)

- 6
 - 4
 - 3
 - 5
 - 7
-

Sual: В какой стране впервые был выработан маргарин? (Ҷаќи: 1)

- Россия
 - США
 - Франция
 - Азербайджан
 - Германия
-

Sual: На сколько групп подразделяется маргарин в зависимости от рецептуры и назначения? (Ҷаќи: 1)

- 2
 - 4
 - 3
 - 5
 - 6
-

Sual: Какие показатели качества маргарина оцениваются органолептическим методом? (Ҷаќи: 1)

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

Sual: Какие показатели качества маргарина оцениваются физико-химическими методами? (Ҷаќи: 1)

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

Sual: По каким результатам определяют сорт маргарина? (Ҷаќи: 1)

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

Bölmə: 0202

Ad	0202
Suallardan	4
Maksimal faiz	4
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	2 %

Sual: Что из нижеперечисленного соответствует составу маргарина? (Çəki: 1)

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

Sual: Какой нижеперечисленный пункт соответствует биологическим ценностям маргарина? (Çəki: 1)

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

Sual: Сколько по балльной системе оцениваются органолептические показатели качества маргарина? (Çəki: 1)

- 10
- 30
- 50
- 100
- 20

Sual: В каком ряду указано основное сырье для производства маргарина? (Çəki: 1)

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

Bölmə: 0203

Ad	0203
----	------

Suallardan	5
Maksimal faiz	5
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	2 %

Sual: Какое количество энергии соответствует энергии полученной от 100 граммов маргарина? (Çəki: 1)

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

Sual: Какие вещества добавляются в маргарин в качестве консервантов? (Çəki: 1)

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

Sual: В каком ряду указана маргариновая продукция? (Çəki: 1)

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

Sual: В каком ряду правильно указана массовая доля соли столовых маргаринов? (Çəki: 1)

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

Sual: В каком ряду правильно указана массовая доля влаги и летучих веществ столовых маргаринов? (Çəki: 1)

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

Bölmə: 0301

Ad	0301
Suallardan	6
Maksimal faiz	6
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	2 %

Sual: На сколько групп подразделяется майонез в зависимости от состава? (Çəki: 1)

- 2
- 4
- 5
- 6
- 3

Sual: Какие показатели качества майонеза оцениваются физико-химическими методами? (Çəki: 1)

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

Sual: В каком ряду правильно указаны органолептические показатели качества майонеза? (Çəki: 1)

- вкус, запах, цвет, консистенция и внешний вид
- вкус, запах, цвет, кислотность и внешний вид
- вкус, запах, цвет, консистенция, стойкость эмульсии
- вкус, запах, цвет, стойкость эмульсии, внешний вид
- вкус, запах, внешний вид, стойкость эмульсии

Sual: Во сколько баллов оцениваются органолептические показатели качества майонеза? (Çəki: 1)

- 50
- 30
- 100
- 40
- 70

Sual: В каком ряду указано содержание десертных майонезов? (Çəki: 1)

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

КОМПОНЕНТЫ

- растительные масла, лимонная кислота, сахар, вкусовые компоненты
 - белковые вещества, растительные масла, лимонная кислота, сахар
 - сахар, уксусная кислота, растительные масла, углеводы
-

Sual: Укажите энергетическую ценность 100 грамма майонеза в ккал – ях. (Çəki: 1)

- 727
 - 527
 - 827
 - 627
 - 701
-

Bölmə: 0302

Ad	0302
Suallardan	8
Maksimal faiz	8
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	2 %

Sual: Сколько по балльной системе оценивается качество майонеза? (Çəki: 1)

- 50
 - 100
 - 25
 - 30
 - 40
-

Sual: Сколько по балльной системе оцениваются органолептические показатели качества майонеза? (Çəki: 1)

- 20
 - 50
 - 10
 - 30
 - 100
-

Sual: Сколько процентов жира и воды содержит майонез, выработанный на основе растительных масел? (Çəki: 1)

- 67%; 25%
 - 69%; 30%
 - 50%; 35%
 - 77%; 22%
 - 70%; 33%
-

Sual: Сколько процентов белка и углеводов содержит майонез, выработанный на основе растительных масел? (Ҷәкі: 1)

- 3,1%; 2,6%
 - 3,6%; 2,9%
 - 4,2%; 3,2%
 - 1,7%; 0,7%
 - 1,9%; 0,8%
-

Sual: В каком ряду указан состав столового майонеза? (Ҷәкі: 1)

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

Sual: Какой органолептический показатель майонеза больше всего может быть фальсифицирован? (Ҷәкі: 1)

- вкус
 - прозрачность
 - консистенция
 - внешний вид
 - внутреннее строение
-

Sual: Укажите органолептический показатель майонеза, который больше всего может быть фальсифицирован. (Ҷәкі: 1)

- запах
 - внешний вид
 - внутреннее строение
 - консистенция
 - прозрачность
-

Sual: В каком варианте правильно указаны органолептические показатели майонеза, которые больше всего может быть фальсифицированы? (Ҷәкі: 1)

- внутреннее строение, прозрачность
 - прозрачность, внешний вид
 - консистенция, прозрачность
 - внешний вид, консистенция
 - вкус и запах
-

Вөҗмә: 0401

Ad	0401
Suallardan	17
Maksimal faiz	17
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>

Sual: Какой показатель жиров определяется рефрактометром? (Çəki: 1)

- показатель кислотности
 - показатель омыления
 - число поленского
 - йодное число
 - коэффициент преломления
-

Sual: Что служит причиной биохимических процессов в составе жира? (Çəki: 1)

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

Sual: Чем отличается твердый жир от жидкого жира по химическому составу? (Çəki: 1)

- большим содержанием животного жира
 - большим содержанием растительного жира
 - количеством минеральных веществ
 - консистенцией
 - устойчивостью к хранению
-

Sual: При какой температуре определяют запах жиров? (Çəki: 1)

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

Sual: Рефрактометром определяется соответственно ..., а пикнометром ... жиров. (Çəki: 1)

- кислотность, плотность
 - коэффициент преломления, плотность
 - плотность, йодное число
 - число поленского, йодное число
 - показатель омыления, показатель кислотности
-

Sual: В каком ряду указаны животные жиры? (Çəki: 1)

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

- горчичное, сливочное, говяжий, кукурузное
-

Sual: Какой показатель животных жиров определяет перекисное число? (Ќәкі: 1)

- жирность
 щелочность
 кислотность
 свежесть
 цветность
-

Sual: На сколько подгруппы подразделяется жиры твердой консистенции? (Ќәкі: 1)

- 3
 2
 1
 5
 4
-

Sual: На сколько подгруппы делится жидкие животные жиры? (Ќәкі: 1)

- 4
 5
 2
 3
 не делятся
-

Sual: Укажите физико-химические показатели животных жиров. (Ќәкі: 1)

- плотность, коэффициент преломления, температуры застывания и плавления
 плотность, коэффициент преломления, температуры застывания и плавления, кислотное число, число омыления
 плотность, коэффициент преломления, температуры застывания и плавления, запах, вкус
 плотность, коэффициент преломления, температуры застывания и плавления, прозрачность, число омыления
 плотность, температура плавления, кислотное число, число омыления
-

Sual: Из скольких этапов состоит производство животных жиров? (Ќәкі: 1)

- 3
 6
 7
 4
 5
-

Sual: В каком ряду указаны животные жиры? (Ќәкі: 1)

- говяжий, бараний, свиной, костный, сборный
 свиной, бараний, говяжий, сливочное
 свиной, бараний, рыбный
 бараний, сборный, сливочное

- свиной, кулинарные, маргарин
-

Sual: Какие показатели качества животных жиров оцениваются физико-химическими методами? (Ўэки: 1)

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

Sual: На сколько групп в зависимости от консистенции делятся животные жиры? (Ўэки: 1)

- 2
 - 3
 - 5
 - не делятся
 - 4
-

Sual: Что приводит к окислению жира? (Ўэки: 1)

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

Sual: При какой температуре определяются органолептические показатели животных жиров? (Ўэки: 1)

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

Sual: При какой температуре определяются физико-химические показатели животных жиров? (Ўэки: 1)

- 50 град. Цельсия
 - 10 град. Цельсия
 - 40 град. Цельсия
 - 30 град. Цельсия
 - 20 град. Цельсия
-

Вӱлмә: 0402

Maksimal faiz	16
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	2 %

Sual: Укажите количество йодного числа в твердых жирах. (Çəki: 1)

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

Sual: Что добавляется в жир для предотвращения его прогоркания? (Çəki: 1)

- антиоксиданты
- щелочь
- вода
- кислота
- соль

Sual: Укажите температуру плавления бараньего жира. (Çəki: 1)

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

Sual: Укажите температуру плавления говяжьего жира. (Çəki: 1)

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

Sual: Количество, каких веществ в животных жирах определяет число Поленске? (Çəki: 1)

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

Sual: Количество, каких веществ в животных жирах определяет число Рейхерта-Мейсселя? (Çəki: 1)

- количество кислот растворимых в воде
 - количество летучих жирных кислот растворимых в воде
 - количество щелочи растворимых в жирах
 - количество жирных кислот растворимых в щелочи
 - количество свободных жирных кислот в жире
-

Sual: Содержит 0,3% воды, ароматизаторы, сахара и имеет естественный запах. Какой это жир? (Џәкі: 1)

- свиной топленый
 - кулинарный
 - рыбий
 - суррогатный
 - говяжий
-

Sual: В каком ряду правильно описаны пищевые жиры по химическому составу, структуре? (Џәкі: 1)

- 2 – атомный спирт является глицеридом, образованным этилен гликолом и карбонильной кислотой
 - 2 – атомный спирт является органической кислотой, образованным этилен гликолом и нитратной кислотой
 - 3 – атомный спирт является простым эфиром, соединившим глицерин и различные жирные кислоты
 - 3 – атомный спирт является простым эфиром, соединившим глицерин и сложные ароматические кислоты
 - 3 – атомный спирт является сложным эфиром, соединившим глицерин и различные альдегиды
-

Sual: Как усваиваются организмом жиры имеющие температуру плавления 50-60 градусов Цельсия? (Џәкі: 1)

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

Sual: На сколько процентов усваиваются организмом жиры имеющие температуру плавления ниже 37 градусов по Цельсию? (Џәкі: 1)

- 90-95%
 - 60-70%
 - 79-89%
 - 80-85%
 - 97-98%
-

Sual: На сколько процентов усваивается организмом жиры имеющие температуру плавления 37-50 градусов Цельсия? (Џәкі: 1)

- 80%

- 78%
 - 93%
 - 90%
 - 50%
-

Sual: Какой показатель качества животных жиров определяет количество летучих жирных кислот растворимых в воде? (Џәкі: 1)

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

Sual: Какой показатель качества животных жиров определяет количество жирных кислот не растворимых в воде? (Џәкі: 1)

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

Sual: Накопление ... свидетельствует именно о свежести жиров животного происхождения. (Џәкі: 1)

- перекисных соединений, альдегидов и кетонов
 - спиртов, кислот и кетонов
 - органических кислот, триглицеридов и альдегидов
 - воды, триглицеридов и спиртов
 - перекисных соединений, воды и триглицеридов
-

Sual: В результате процесса окисления жиров образуется (Џәкі: 1)

- перекисные соединения, вода и триглицериды
 - спирты, кетоны и кислоты
 - вода, триглицериды и спирты
 - перекисные соединения, альдегиды и кетоны
 - органические кислоты, альдегиды и триглицериды
-

Sual: Органолептические, а также физико-химические показатели качества жиров животного происхождения определяется при температуре (Џәкі: 1)

- 50 градусов Цельсия
 - 20 градусов Цельсия
 - 45 градусов Цельсия
 - 10 градусов Цельсия
 - 38 градусов Цельсия
-

Ad	0403
Suallardan	10
Maksimal faiz	10
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	1 %

Sual: От каких веществ очищаются жиры в процессе гидратации? (Çəki: 1)

- от триглицеридов
- от фосфатидов
- от токоферола
- от красителей
- от свободных жирных кислот

Sual: Какая из нижеперечисленных стадий не относится к производству гидрогенизированных жиров? (Çəki: 1)

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

Sual: В каком ряду правильно указано число омыления свиного жира? (Çəki: 1)

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

Sual: В каком ряду правильно указано йодное число бараньего жира? (Çəki: 1)

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

Sual: Имеет розовато-красную окраску несвойственную доброкачественным жирам. Это дефект какого жира? (Çəki: 1)

- говяжьего
- бараньего
- сборного
- свиного
- рыбьего

Sual: При определении цвета, какого жира может наблюдаться зеленоватый оттенок? (Çəki: 1)

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

Sual: В каком ряду указан жир, у которого при определении цвета может наблюдаться зеленоватый оттенок? (Çəki: 1)

- бараний жир
 - говяжий жир
 - рыбий жир
 - кокосовое масло
 - пальмовое масло
-

Sual: Укажите жир, у которого при определении цвета может наблюдаться зеленоватый оттенок. (Çəki: 1)

- рыбий жир
 - говяжий жир
 - костный жир
 - кокосовое масло
 - пальмовое масло
-

Sual: Что образуется в результате процесса окисления жиров? (Çəki: 1)

- перокисное соединение, вода, триглицериды
 - спирты, кислоты, кетоны
 - органические кислоты, альдегиды, триглицериды
 - вода, триглицериды, спирты
 - перокисное соединение, альдегиды, кетоны
-

Sual: Накопление каких веществ свидетельствует о свежести жиров животного происхождения? (Çəki: 1)

- перокисное соединение, альдегиды, кетоны
 - спирты, кислоты, кетоны
 - органические кислоты, альдегиды, триглицериды
 - вода, триглицериды, спирты
 - перокисное соединение, вода, триглицериды
-

Bölmə: 0502

Ad 0502

Suallardan 5

Maksimal faiz 5

Sualları qarışdırmaq

Sual: Какое масло содержит самое высокое количество жира? (Çəki: 1)

- сливочное масло
- растительное масло
- говяжий жир
- топленое масло
- бараний жир

Sual: Сколько жира в составе топленого масла? (Çəki: 1)

- 48%
- 79%
- 66%
- 85%
- 99%

Sual: К каким документам относятся стандарты в области стандартизации кулинарных, кондитерских хлебопекарных жиров? (Çəki: 1)

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

Sual: Какие показатели кулинарных жиров оцениваются физико-химическими способами? (Çəki: 1)

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

Sual: На сколько групп подразделяются кулинарные жиры в зависимости от сырья? (Çəki: 1)

- 3
- 4
- 2
- 5
- 6

Bölmə: 0503

Maksimal faiz	2
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	1 %

Sual: Когда чаще всего использует эксперты стандарты при экспертизе кулинарных, кондитерских хлебопекарных жиров? (Çəki: 1)

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

Sual: Укажите виды документов, которые относятся к важнейшим средствам при проведении экспертизы кулинарных, кондитерских хлебопекарных жиров. (Çəki: 1)

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

Bölmə: 0601

Ad	0601
Suallardan	23
Maksimal faiz	23
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	1 %

Sual: В чем измеряется кислотность молока? (Çəki: 1)

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

Sual: Сколько процентов воды содержится в молоке? (Çəki: 1)

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

Sual: В каком ряду правильно указана плотность молока (в граммах на кубический сантиметр)? (Џәкі: 1)

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

Sual: Молоко, какого животного используется в производстве сыра “Мотал”? (Џәкі: 1)

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

Sual: Из молока, какого животного изготавливается кобылье молоко? (Џәкі: 1)

- буйвол
 - зебра
 - кобыль
 - коза
 - корова
-

Sual: В какой витамин превращается каротин в составе молока, соединившись с водой? (Џәкі: 1)

- витамин D
 - витамин C
 - витамин K
 - витамин E
 - витамин A
-

Sual: Какие показатели качества молока определяются органолептическим методом? (Џәкі: 1)

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

Sual: Каким прибором определяется плотность молока? (Џәкі: 1)

- рефрактометром
- влагомером
- лактоденсиметром
- спиртометром
- жиροмером

Sual: Сколько компонентов содержится в молоке? (Ўэкі: 1)

- 50
 - 70
 - 100
 - 120
 - 90
-

Sual: Сколько процентов воды в среднем содержится в молоке? (Ўэкі: 1)

- 77,8%
 - 87,5%
 - 92%
 - 69,9%
 - 73,8%
-

Sual: В каком ряду правильно указана кислотность свежего молока? (Ўэкі: 1)

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

Sual: Укажите температуру кипения молока. (Ўэкі: 1)

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

Sual: В скольких процентной жирностью выпускается стерилизованное молоко? (Ўэкі: 1)

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

Sual: В каком ряду указана кислотность восстановленного молока? (Ўэкі: 1)

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

Sual: Какой углевод содержится в молоке? (Џәкі: 1)

- фруктоза
 - лактоза
 - сахароза
 - мальтоза
 - галактоза
-

Sual: С помощью какого прибора определяется жирность молока? (Џәкі: 1)

- рефрактометр
 - пикнометр
 - поляриметр
 - сахариметр
 - центрифуга
-

Sual: В каком нижеуказанном продукте содержится лактоза как основной углевод? (Џәкі: 1)

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

Sual: Какой показатель молока и молочных продуктов определяется с помощью центрифуги? (Џәкі: 1)

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

Sual: При какой температуре вырабатывается топленое молоко и сколько процентов жира оно содержит? (Џәкі: 1)

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

Sual: В каком ряду указаны физико-химические показатели качества молока? (Џәкі: 1)

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

кислотность, маркировка

Sual: Что такое казеин? (Çəki: 1)

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

Sual: Какова средняя жирность молока, которое дает корова? (Çəki: 1)

- 2,5%
 - 3,5%
 - 4,5%
 - 5,5%
 - 6,5%
-

Sual: Под действием какого вещества свертывается молоко? (Çəki: 1)

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

Вөlmә: 0602

Ad	0602
Suallardan	22
Maksimal faiz	22
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	1 %

Sual: Какой вариант указывает на долговременную пастеризацию молока? (Çəki: 1)

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

Sual: Какой вариант указывает на кратковременную пастеризацию молока? (Çəki: 1)

- 62-65 град. Цельсия
- 70-75 град. Цельсия

- 65-69 град. Цельсия
 - 72-76 град. Цельсия
 - 75-85 град. Цельсия
-

Sual: Какова температура моментальной пастеризации молока? (Ќәкі: 1)

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

Sual: При какой температуре проводится стерелизация молока? (Ќәкі: 1)

- при 90-95 град. Цельсия
 - при 95-100 град. Цельсия
 - при 120-130 град. Цельсия
 - при 138-145 град. Цельсия
 - при 160-180 град. Цельсия
-

Sual: Что такое гомогенизация молока? (Ќәкі: 1)

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

Sual: Какой фермент в составе молока расщепляет жир на глицерин и жирные кислоты? (Ќәкі: 1)

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

Sual: Действием, какого фермента определяют пастеризованность молока? (Ќәкі: 1)

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

Sual: Какой фермент выделяют бактерии в составе молока? (Ќәкі: 1)

- амилаза
- каталаза

- редуктаза
 - пероксидаза
 - фосфатаза
-

Sual: При какой температуре подвергается пастеризации обезжиренное молоко? (Ўэки: 1)

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

Sual: Какое брожение является причиной порчи молока? (Ўэки: 1)

- спиртовое
 - маслянокислое
 - пропионовокислое
 - уксуснокислое
 - молочнокислое
-

Sual: Какова продолжительность хранения охлажденного молока? (Ўэки: 1)

- 72 ч
 - 36 ч
 - 24 ч
 - 64 ч
 - 48 ч
-

Sual: На сколько группы подразделяется виды порчи молока? (Ўэки: 1)

- 2
 - 3
 - 4
 - 5
 - 6
-

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

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

Sual: Укажите правильный вариант ответов, в котором указана причина нежелательных запахов молока и молочных продуктов. (Ўэки: 1)

- физиологические процессы
- патологические процессы

- генетические процессы
 - биохимические процессы
 - физические процессы
-

Sual: Какой витамин преобладает в молоке? (Ќәкі: 1)

- B
 - A
 - D
 - E
 - PP
-

Sual: Какой из нижеперечисленных витаминов содержится в молоке меньше всего? (Ќәкі: 1)

- D
 - A
 - PP
 - B
 - E
-

Sual: Какой витамин содержится в буйволином молоке больше всего? (Ќәкі: 1)

- A
 - D
 - PP
 - B
 - E
-

Sual: Какой витамин содержится в коровьем молоке больше всего? (Ќәкі: 1)

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

Sual: Как называют молочный продукт, полученный из сухого, концентрированного или сгущенного молока путем разбавления их водой? (Ќәкі: 1)

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

Sual: Что такое нормализованное молоко? (Ќәкі: 1)

- это продукт, который технологи получают только из свежего, сырого молока, удаляя или добавляя определенные составные части для того, чтобы привести состав молока к установленным нормам и показателям

- это продукт, который изготовлен из сухого и/или концентрированного молока
 - это продукт, который изготовлен из натурального молока с добавлением сухого молока и антиоксидантов
 - это продукт, прошедший термическую обработку
 - это продукт, который изготовлен технологами путем добавления ароматизаторов и загустителей
-

Sual: Какое молоко называют восстановленным? (Çəki: 1)

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

Sual: Как называют молоко, в котором был изменен химический состав? (Çəki: 1)

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

Bölmə: 0603

Ad	0603
Suallardan	18
Maksimal faiz	18
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	1 %

Sual: Какое вещество в составе молочного жира регулирует в организме обмен солей кальция и фосфорных кислот? (Çəki: 1)

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

Sual: Какой период обладает бактерицидной способностью молоко? (Çəki: 1)

- период остывания молока
- период неспособности микроорганизмов к развитию
- период дойки молока

- период проверки качества молока
 - период содержания не менее 5000 микроорганизмов в молоке
-

Sual: Какие бактерии окисляющие молочную кислоту используются в производстве кобыльего молока? (Ҷаќи: 1)

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

Sual: При какой температуре нагрева молока фермент редуктаза теряет свою активность? (Ҷаќи: 1)

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

Sual: В молоке, какого животного содержится наибольшее количество сахара? (Ҷаќи: 1)

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

Sual: Укажите энергетическую ценность 100 грамма коровье молоко в ккал-ях. (Ҷаќи: 1)

- 289
 - 330
 - 350
 - 250
 - 310
-

Sual: Сколько бактерий находится в 1 мл пастеризованного молока? (Ҷаќи: 1)

- 300000
 - 200000
 - 350000
 - 250000
 - 230000
-

Sual: В каком ряду правильно указана температура длительной пастеризации молока? (Ҷаќи: 1)

- 72-74 град. Цельсия

- 63-69 град. Цельсия
 - 63-65 град. Цельсия
 - 50-55 град. Цельсия
 - 60-65 град. Цельсия
-

Sual: В каком ряду правильно указана температура кратковременной пастеризации молока? (Џәкі: 1)

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

Sual: Укажите температуру мгновенной пастеризации молока. (Џәкі: 1)

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

Sual: В каком ряду правильно указана продолжительность длительной пастеризации молока? (Џәкі: 1)

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

Sual: В каком ряду правильно указана продолжительность кратковременной пастеризации молока? (Џәкі: 1)

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

Sual: При какой температуре производится высокотемпературная пастеризация молока в молочной промышленности? (Џәкі: 1)

- 63-65 град. Цельсия
 - 65-75 град. Цельсия
 - 85-90 град. Цельсия
 - 72-76 град. Цельсия
 - 90-95 град. Цельсия
-

Sual: Укажите продолжительность высокотемпературной пастеризации молока

производимой в молочной промышленности. (Çəki: 1)

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

Sual: Сколько времени может храниться стерилизованное молоко при комнатной температуре? (Çəki: 1)

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

Sual: Какой из нижеперечисленных макроэлементов содержится в молоке больше всего? (Çəki: 1)

- P
 - K
 - Na
 - Mg
 - Ca
-

Sual: Какой из нижеуказанных макроэлементов содержится в молоке меньше всего? (Çəki: 1)

- P
 - K
 - Ca
 - Mg
 - Na
-

Sual: При какой температуре инактивируется (теряет активность) фермент липаза содержащееся в молоке? (Çəki: 1)

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

Вölmə: 0701

Ad	0701
Suallardan	9
Maksimal faiz	9
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>

Sual: Какой кисломолочный продукт имеет 15% жирности по ГОСТ – у? (Çəki: 1)

- йогурт
 - катык
 - сюзма
 - простокваша
 - ряжанка
-

Sual: Какой из нижеуказанных показателей не относится органолептическим показателям качества сметаны? (Çəki: 1)

- цвет
 - консистенция
 - вкус
 - запах
 - кислотность
-

Sual: В каком ряду правильно указаны органолептические показатели качества сметаны? (Çəki: 1)

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

Sual: В каком ряду правильно указаны органолептические показатели качества кисломолочных продуктов? (Çəki: 1)

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

Sual: В каком ряду правильно указано количество методов производства творога? (Çəki: 1)

- 3
 - 2
 - 4
 - 1
 - 5
-

Sual: Укажите влажность и кислотность Крестьянского творога. (Çəki: 1)

- влажность – 80%; кислотность – 220 град. Тернера
- влажность – 70%; кислотность – 190 град. Тернера

- влажность – 75%; кислотность – 200 град. Тернера
 - влажность – 60%; кислотность – 210 град. Тернера
 - влажность – 75%; кислотность – 220 град. Тернера
-

Sual: Сколько процентов жира содержится в сметане? (Çәki: 1)

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

Sual: Который из нижеследующих является кисломолочным продуктом с мягкой консистенцией? (Çәki: 1)

- йогурт
 - творог
 - простокваша
 - ацидофилин
 - айран
-

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

- ацидофилин
 - кефир
 - йогурт
 - простокваша
 - кумыс
-

БӨЛМӘ: 0702

Ad	0702
Suallardan	13
Maksimal faiz	13
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	1 %

Sual: На сколько групп делится диетические продукты прокисшего молока по способности ферментировать? (Çәki: 1)

- 4
 - 2
 - 3
 - 5
 - 1
-

Sual: Сколько процентов жирности в основном должно быть в кефире и ацедофильном катыке? (Ќәкі: 1)

- 1,8%
 - 3,2%
 - 2,5%
 - 4,6%
 - 3,9%
-

Sual: В каком ряду правильно указаны жирности творога? (Ќәкі: 1)

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

Sual: Какое молоко используется в производстве творога? (Ќәкі: 1)

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

Sual: Какие окислительные стрептококки молока используются в производстве творога? (Ќәкі: 1)

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

Sual: В каком ряду правильно указана кислотность сметаны жирности 10%? (Ќәкі: 1)

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

Sual: Сколько видов имеет творог в зависимости от технологии и используемого сырья? (Ќәкі: 1)

- 5
- 2
- 6
- 3
- 4

Sual: Какое количество ассортимента имеет сметана в зависимости от сырья? (Ўэкі: 1)

- 3
 - 4
 - 2
 - 1
 - 5
-

Sual: Укажите основное сырье для производства сметаны. (Ўэкі: 1)

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

Sual: В результате чего возникает кислый вкус творога? (Ўэкі: 1)

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

Sual: С какого органолептического показателя начинается идентификация творога и творожных изделий? (Ўэкі: 1)

- с прозрачности
 - с вкуса
 - с запаха
 - с консистенции
 - с внешнего вида
-

Sual: Укажите причины нежелательных запахов творога и творожных изделий. (Ўэкі: 1)

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

Sual: В каком варианте ответов точно указана причина нежелательных запахов кисломолочных продуктов? (Ўэкі: 1)

- микробиологические процессы
- физические процессы
- генетические процессы

- физиологические процессы
- патологические процессы

Bölmə: 0703

Ad	0703
Suallardan	20
Maksimal faiz	20
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	1 %

Sual: Какие бактерии окисляющие молочную кислоту используются в производстве йогурта? (Çəki: 1)

- мезофильные палочки и дрожжевые грибы
- ацидофильные и лактобацильные палочки
- стрептококки, термофильные и болгарские палочки
- термофильные палочки и дрожжевые грибы
- лактобацильные и мезофильные палочки

Sual: Какой процесс нужно провести, чтобы вывести газы из состава кефира и кумыза? (Çəki: 1)

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

Sual: В каком ряду правильно указана жирность сызмы по стандарту? (Çəki: 1)

- 13%
- 12%
- 15%
- 18%
- 20%

Sual: В каком ряду правильно указана кислотность творожных изделий? (Çəki: 1)

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

Sual: При какой температуре хранятся жирные творожные изделия? (Çəki: 1)

- 8 град. Цельсия

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

Sual: При какой температуре хранятся обезжиренные творожные изделия? (Ќәкі: 1)

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

Sual: При какой температуре подвергается пастеризации нежирное молоко, предназначенное для производства творога? (Ќәкі: 1)

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

Sual: Какая жирность должно быть у молока, предназначенное для производства сюзмы? (Ќәкі: 1)

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

Sual: В каком ряду правильно указано содержание воды в сюзме? (Ќәкі: 1)

- 70%
 - 60%
 - 65%
 - 72%
 - 75%
-

Sual: В каком ряду правильно указана кислотность сюзмы по стандарту? (Ќәкі: 1)

- 190-200 град. Тернера
 - 180-190 град. Тернера
 - 175-178 град. Тернера
 - 185-195 град. Тернера
 - 170-180 град. Тернера
-

Sual: Сколько процентов сахара содержат сладкие творожные изделия? (Ќәкі: 1)

- 12-25%
- 13-26%

- 14-20%
 - 15-25%
 - 18-25%
-

Sual: Какой процент жира должны содержать творожные изделия повышенной жирности? (Ҷәкі: 1)

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

Sual: Какой процент жира должны содержать полужирные творожные изделия? (Ҷәкі: 1)

- 8%
 - 6%
 - 9%
 - 7%
 - 10%
-

Sual: При какой температуре замораживают жирные творожные изделия? (Ҷәкі: 1)

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

Sual: При какой температуре замораживают обезжиренные творожные изделия? (Ҷәкі: 1)

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

Sual: При какой температуре проводится пастеризация сливок? (Ҷәкі: 1)

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

Sual: Укажите продолжительность пастеризация сливок. (Ҷәкі: 1)

- 15-20 секунд
- 30-50 секунд

- 40-45 минут
 - 50-55 минут
 - 55-60 минут
-

Sual: Сколько источников различают первичной микрофлоры кисломолочных продуктов? (Çәki: 1)

- 3
 - 2
 - 6
 - 5
 - 4
-

Sual: При какой температуре пастеризуют молоко для получения обыкновенной простокваши? (Çәki: 1)

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

Sual: Укажите продолжительность пастеризации молока для получения обыкновенной простокваши. (Çәki: 1)

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

Bölmə: 0802

Ad	0802
Suallardan	3
Maksimal faiz	3
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	1 %

Sual: Какие определенные особенности характерны для заменителей, используемые в производстве сгущенного молока? (Çәki: 1)

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

Sual: Укажите определенные особенности, которые характерны для заменителей используемые в производстве сгущенного молока. (Çəki: 1)

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

Sual: В каком ряду правильно указано количество методов получения молочных консервов? (Çəki: 1)

- 2
 - 3
 - 4
 - 5
 - 1
-

Bölmə: 0803

Ad	0803
Suallardan	6
Maksimal faiz	6
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	1 %

Sual: Сколько процентов воды содержит сгущенное молоко с сахаром, выработанное из жирного молока? (Çəki: 1)

- 28%
 - 29%
 - 30,5%
 - 26,5%
 - 18,7%
-

Sual: Сколько процентов сахара содержит сгущенное молоко с сахаром, выработанное из жирного молока? (Çəki: 1)

- 43,5%
 - 46,7%
 - 33,3%
 - 49,2%
 - 38,4%
-

Sual: Сколько процентов воды содержит сгущенное молоко с сахаром, выработанное из обезжиренного молока? (Çəki: 1)

- 20%

- 25%
 - 30%
 - 40%
 - 35%
-

Sual: Сколько процентов сахара содержит сгущенное молоко с сахаром, выработанное из обезжиренного молока? (Çəki: 1)

- 44%
 - 48%
 - 50%
 - 49%
 - 47%
-

Sual: Сколько процентов воды содержит сгущенное молоко с какао? (Çəki: 1)

- 29,3%
 - 27,5%
 - 30,1%
 - 31,6%
 - 29,8%
-

Sual: Сколько процентов сахара содержит сгущенное молоко с какао? (Çəki: 1)

- 47,5%
 - 48,5%
 - 49,5%
 - 43,5%
 - 50,5%
-

Bölmə: 0902

Ad	0902
Suallardan	13
Maksimal faiz	13
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	1 %

Sual: Что является причиной горького, щелочного вкуса сыра? (Çəki: 1)

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

Sual: Что является причиной творожного вкуса и неприятного запаха сыра? (Џәкі: 1)

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

Sual: Что является причиной мягкой, размазывающейся консистенции сыра? (Џәкі: 1)

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

Sual: Что является причиной пузырчатой консистенции сыра? (Џәкі: 1)

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

Sual: Через сколько дней могут реализоваться сыры, выработанные из пастеризованного молока? (Џәкі: 1)

- 20
 - 80
 - 40
 - 70
 - 60
-

Sual: Через сколько дней могут реализоваться сыры, выработанные из сырого молока? (Џәкі: 1)

- 20
 - 30
 - 40
 - 50
 - 60
-

Sual: На сколько подклассов подразделяются сычужные сыры? (Џәкі: 1)

- 2
- 3
- 5
- 6
- 4

Sual: Сколько процентов жира содержится в Голландском сыре? (Ўаќи: 1)

- 50%
 - 40 %
 - 55%
 - 45%
 - 35%
-

Sual: На сколько групп подразделяется мягкие сычужные сыры? (Ўаќи: 1)

- 4
 - 5
 - 3
 - 6
 - 2
-

Sual: В каком ряду правильно указана кислотность сыра Мотал? (Ўаќи: 1)

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

Sual: На сколько групп подразделяется плавленые сыры в зависимости от консистенции и назначении? (Ўаќи: 1)

- 5
 - 3
 - 6
 - 2
 - 4
-

Sual: Какое брожение играет важную роль при созревании сыров? (Ўаќи: 1)

- уксуснокислое
 - маслянокислое
 - молочнокислое
 - пропионовокислое
 - спиртовое
-

Sual: Жира не содержит, массовая доля влаги 40%, соли 6,5%, донника не более 2,5%, его выпускают в виде головок и в порошке. Какой это сыр? (Ўаќи: 1)

- кисломолочный
 - плавленый
 - голландский
 - Рокфор
 - сулугуни
-

BÖLMƏ: 0903

Ad	0903
Suallardan	6
Maksimal faiz	6
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	1 %

Sual: Поверхность сыра сероватого цвета с грязным или синеватым оттенком: – укажите причину этого дефекта. (Çəki: 1)

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

Sual: Укажите йодное число твердых сыров. (Çəki: 1)

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

Sual: Ослизлая поверхность, рыхлый наружный слой – это дефект, какого сыра? (Çəki: 1)

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

Sual: Каким сырам свойствен привкус копчености? (Çəki: 1)

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

Sual: На сколько классов подразделяются сыры по технологии производства? (Çəki: 1)

- 1
- 2
- 3

- 4
 - 5
-

Sual: Сколько процентов соли содержит сыр Брынза? (Çəki: 1)

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

Bölmə: 1001

Ad	1001
Suallardan	6
Maksimal faiz	6
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	1 %

Sual: Что из нижеперечисленного является показателем безопасности сливочного масла? (Çəki: 1)

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

Sual: Укажите верное количество методов производства сливочного масла. (Çəki: 1)

- 3
 - 2
 - 1
 - 5
 - 4
-

Sual: Какие показатели качества сливочного масла оцениваются органолептическим методом? (Çəki: 1)

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

Sual: Изготовлено из сквашенных молочных сливок, содержит молочного жира не

менее 81,5% или 82,5%, воды не более 16%. Какое это масло? (Ҷаќи: 1)

- Вологодское
 - Кисломолочное
 - Сладкосливочное
 - Любительское
 - Крестьянское
-

Sual: Сколько процентов жира должны содержать сливки, используемые в производстве сливочного масла (Ҷаќи: 1)

- 15%
 - 20%
 - 25%
 - 30%
 - 35%
-

Sual: Чем определяется пищевая и биологическая ценность сливочного масла? (Ҷаќи: 1)

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

ВЉЛМЉ: 1003

Ad	1003
Suallardan	10
Maksimal faiz	10
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	1 %

Sual: Что означают водяные капли в поперечном разрезе сливочного масла? (Ҷаќи: 1)

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

Sual: В каком ряду правильно указано содержание воды в Крестьянском масле? (Ҷаќи: 1)

- 25%
- 30%
- 20%

- 27%
 - 23%
-

Sual: В каком ряду правильно указано содержание воды в Диетическом сливочном масле? (Ўэки: 1)

- 20%
 - 26%
 - 25%
 - 21%
 - 23%
-

Sual: В каком ряду правильно указано количество растительного масла в Диетическом сливочном масле? (Ўэки: 1)

- 20%
 - 27%
 - 30%
 - 25%
 - 23%
-

Sual: Какой процент воды содержит несоленое сливочное масло? (Ўэки: 1)

- 89%
 - 82,5%
 - 85,5%
 - 83,7
 - 84,5%
-

Sual: При какой температуре подвергается пастеризации сливочное масло, выработанное из сладких и кислых сливок? (Ўэки: 1)

- 85-90 град. Цельсия
 - 80-85 град. Цельсия
 - 75-80 град. Цельсия
 - 70-73 град. Цельсия
 - 83-86 град. Цельсия
-

Sual: В каком ряду указано число омыления сливочного масла? (Ўэки: 1)

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

Sual: В каком ряду указаны консервные виды масла? (Ўэки: 1)

- молочный жир, диетическое
- плавленое, стерилизованное
- топленое

- масло с разными наполнителями
 - сладкосливочное
-

Sual: В производстве сливочного масла используются (Çəki: 1)

- 20% -ные сливки
 - 15% -ные сливки
 - 45% -ные сливки
 - 25% -ные сливки
 - 52% -ные сливки
-

Sual: Сколько по балльной системе оценивается качество сливочного масла? (Çəki: 1)

- 25
 - 30
 - 100
 - 50
 - 10
-

Bölmə: 1102

Ad	1102
Suallardan	17
Maksimal faiz	17
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	1 %

Sual: Какие из ниже перечисленных не относятся к морфологическим признакам яиц? (Çəki: 1)

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

Sual: Какая причина приводит кладки яйца с 2-мя желтками? (Çəki: 1)

- нарушением функции яичника
 - качество корма
 - климатические условия
 - породой птицы
 - возраст птицы
-

Sual: Какие белки не являются полноценными белками яичного белка? (Çəki: 1)

- овомуцин

- овальбумин
 - овотрансферрин
 - овоглобулин
 - лизоцим
-

Sual: Какие белки яичного белка являются неполноценными? (Џәкі: 1)

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

Sual: Какое яйцо называется диетическим? (Џәкі: 1)

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

Sual: Какие яйца называется столовыми? (Џәкі: 1)

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

Sual: Какие яйца называется холодильниковыми? (Џәкі: 1)

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

Sual: Каковы особенности внешнего вида диетических яиц? (Џәкі: 1)

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

Sual: Какие физические процессы происходит после кладки яиц? (Ўэкі: 1)

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

Sual: Какие процессы происходит в курином яйце при хранении? (Ўэкі: 1)

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

Sual: Каким прибором определяют состояние воздушной камеры, желтка и положение последнего, а также целостность скорлупы? (Ўэкі: 1)

- овоскопом
 - фаринатом
 - колейдоскопом
 - пуркой
 - рефрактометром
-

Sual: Какова масса куриных яиц? (Ўэкі: 1)

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

Sual: Какую форму имеет стандартное яйцо? (Ўэкі: 1)

- овала
 - эллипса
 - сферы
 - продолговатую
 - коническую
-

Sual: От чего зависит категория столового яйца? (Ўэкі: 1)

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

Sual: Почему утиные и гусиные яйца не допускаются к реализации? (Ўэкі: 1)

- могут заражаться микроорганизмами из группы сальмонелл, вызывающими

пищевую интоксикацию

- обладают низкой пищевой ценностью
 - имеют большую загрязненность скорлупы
 - имеют большие размеры
 - имеют большую прочность скорлупы
-

Sual: При какой температуре определяют органолептические показатели мороженых яичных продуктов? (Ҷәкі: 1)

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

Sual: Что такое меланж? (Ҷәкі: 1)

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

Вөlmә: 1103

Ad	1103
Suallardan	9
Maksimal faiz	9
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	1 %

Sual: Какова энергетическая ценность 100 г куриных яиц? (Ҷәкі: 1)

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

Sual: Яйцо какой птицы содержит наибольшее количество белка? (Ҷәкі: 1)

- гусиное
 - куриное
 - перепелиное
 - индюшиное
 - утиное
-

Sual: Яйцо какой птицы содержит наибольшее количество липидов? (Ҷаќи: 1)

- гусиное
 - куриное
 - перепелиное
 - индюшиное
 - утиное
-

Sual: Яйцо какой птицы имеет наибольшую энергетическую ценность? (Ҷаќи: 1)

- утиное
 - перепелиное
 - индюшиное
 - гусиное
 - куриное
-

Sual: Какой дефект не относится к пищевым неполноценным яйцам? (Ҷаќи: 1)

- тек
 - бой
 - выливка
 - запамястость
 - присушка
-

Sual: Что из нижеперечисленного не является микробной порчи яиц? (Ҷаќи: 1)

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

Sual: Что из нижеуказанного не относится к техническим дефектам яиц? (Ҷаќи: 1)

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

Sual: Укажите операцию не входящую в технологическую схему производства жидких яичных продуктов: (Ҷаќи: 1)

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

Sual: Какая влажность в яичном порошке? (Ҷаќи: 1)

- 4-8%

- 8-10%
- 10-13%
- 13-17%
- 17-20%

Bölmə: 1201

Ad	1201
Suallardan	21
Maksimal faiz	21
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	1 %

Sual: На сколько категорий подразделяют свиней? (Çəki: 1)

- 3
- 2
- 4
- 5
- 6

Sual: На сколько групп подразделяют крупный рогатый скот по возрасту и полу? (Çəki: 1)

- 4
- 5
- 6
- 2
- 3

Sual: На сколько категории подразделяют лошадей по упитанности? (Çəki: 1)

- 3
- 2
- 4
- 5
- 6

Sual: На сколько групп подразделяются лошади по возрасту? (Çəki: 1)

- 2
- 3
- 4
- 5
- 6

Sual: На сколько групп подразделяются лошади по полу? (Çəki: 1)

- 2
 - 3
 - 4
 - 5
 - 6
-

Sual: Каким транспортом не доставляют животных? (Ҷаќи: 1)

- самолетом
 - вагоном
 - водным
 - железнодорожным
 - автомобильным
-

Sual: Что из ниже перечисленного не относится к органолептическим свойствам мяса? (Ҷаќи: 1)

- морфология
 - нежность
 - вкус
 - запах
 - цвет
-

Sual: Что из ниже перечисленного не относится к пищевой ценности мяса? (Ҷаќи: 1)

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

Sual: Какую категорию мяса маркируют круглым клеймом? (Ҷаќи: 1)

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

Sual: Какую категорию мяса маркируют квадратным клеймом? (Ҷаќи: 1)

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

Sual: Какую категорию свинины маркируют овальным клеймом? (Ҷаќи: 1)

- III категорию

- II категорию
 - I категорию
 - V категорию
 - IV категорию
-

Sual: Каким клеймом маркируют мяса I категории? (Ўэки: 1)

- овальным
 - квадратным
 - круглым
 - цилиндрическим
 - коническим
-

Sual: Каким клеймом маркируют мяса II категории? (Ўэки: 1)

- овальным
 - квадратным
 - круглым
 - коническим
 - цилиндрическим
-

Sual: К какому заболеванию приводит избыток холестерина? (Ўэки: 1)

- зоб
 - бери-бери
 - цинга
 - атеросклероз и гипертония
 - не свертываемость крови
-

Sual: Какие витамины присутствуют в мясе? (Ўэки: 1)

- группы B
 - C
 - A
 - D
 - K
-

Sual: Какой белок не является белком крови? (Ўэки: 1)

- казеин
 - гемоглобин
 - альбумин
 - глобулин
 - фибриноген
-

Sual: Что из нижеуказанного не относится к субпродуктам? (Ўэки: 1)

- туша
- почка
- желудок

- селезёнка
 - язык
-

Sual: На сколько категорий подразделяют субпродукты? (Çәki: 1)

- 3
 - 2
 - 4
 - 5
 - 6
-

Sual: Какой субпродукт относится к I категории? (Çәki: 1)

- губы
 - селезенка
 - легкое
 - ноги
 - язык
-

Sual: Какой субпродукт относится к II категории? (Çәki: 1)

- ноги
 - почки
 - язык
 - мозги
 - сердце
-

Sual: На сколько групп подразделяются субпродукты по морфологическим признакам? (Çәki: 1)

- 2
 - 3
 - 4
 - 5
 - 6
-

БӨЛМӘ: 1202

Ad	1202
Suallardan	44
Maksimal faiz	44
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	1 %

Sual: Какие из ниже перечисленных вариантов относятся к мясной продуктивности? (Çәki: 1)

- живая масса, убойная масса, убойный выход

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

Sual: По продуктивности козы подразделяют на: (Ўэкі: 1)

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

Sual: Как называется I категория свиней? (Ўэкі: 1)

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

Sual: Как называется II категория свиней? (Ўэкі: 1)

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

Sual: Как называется III категория свиней? (Ўэкі: 1)

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

Sual: Как называется IV категория свиней? (Ўэкі: 1)

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

Sual: Как называется V категория свиней? (Ўэкі: 1)

- промпереработочная
- беконная
- жирная

- мясная
 - мясо поросят
-

Sual: Где проводят убой скота и разделку туш? (Ҷәкі: 1)

- на бойнях, хладобойнях, мясокомбинатах
 - на бойнях, мясокомбинатах, холодильниках
 - хладобойнях, предубойном золоне, мясокомбинатах
 - скотобазе, хладобойнях, мясокомбинатах
 - хладобойнях, предубойном золоне, скотобазе
-

Sual: Подкожная жировая ткань, какого животного называется шпигом? (Ҷәкі: 1)

- свиней
 - коз
 - коров
 - оленей
 - буйволов
-

Sual: Каким клеймом маркируют III категорию свинины? (Ҷәкі: 1)

- овальным
 - квадратным
 - круглым
 - цилиндрическим
 - коническим
-

Sual: Укажите количество спинных и крестцовых позвонков у свиней. (Ҷәкі: 1)

- 14; 4
 - 13; 5
 - 4; 14
 - 15; 7
 - 4; 16
-

Sual: Атлант - это ... шейный позвонок убойных животных. (Ҷәкі: 1)

- первый
 - второй
 - седьмой
 - пятый
 - шестой
-

Sual: Кости убойных животных подразделяются на части: (Ҷәкі: 1)

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

Sual: Каково оптимальное соотношение между мясом и содержащимся в нем жиром в говядине и баранине? (Џәкі: 1)

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

Sual: Каково оптимальное соотношение между мясом и содержащимся в нем жиром в свинине? (Џәкі: 1)

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

Sual: Укажите углевод главным образом содержащийся в мясе. (Џәкі: 1)

- гликоген
 - целлюлоза
 - фруктоза
 - крахмал
 - арабиноза
-

Sual: На сколько % усваивается организмом человека свиной жир? (Џәкі: 1)

- 96,4-97,5%
 - 80,3-85,4%
 - 46,9-57,9%
 - 75-77%
 - 89-92%
-

Sual: Какие субпродукты относятся к малоценным? (Џәкі: 1)

- уши
 - почка
 - сердце
 - язык
 - печень
-

Sual: Какие субпродукты относятся к наиболее ценным в пищевом отношении? (Џәкі: 1)

- печень
 - селезенка
 - уши
 - ноги
 - желудки
-

Sual: В каком из нижеследующих рядов правильно указаны убойные выходы молочного, комбинированного и мясного скота? (Џәкі: 1)

- до 45%; до 55%; 45-50%
 - до 55%; до 75%; 55-65%
 - до 50%; до 60%; 60-70%
 - до 65%; до 55%; 70-75%
 - до 55%; до 65%; 55-70%
-

Sual: Каков убойный выход комбинированного скота? (Џәкі: 1)

- до 65%
 - до 55%
 - 55-70%
 - 67-77%
 - до 40%
-

Sual: Каков убойный выход молочного скота? (Џәкі: 1)

- до 55%
 - до 40%
 - до 65%
 - 55-70%
 - 45-67%
-

Sual: Каков убойный выход мясного скота? (Џәкі: 1)

- 55-70%
 - до 55%
 - до 65%
 - 50-60%
 - до 45%
-

Sual: Какова температура в толще мышц в остывшем мясе? (Џәкі: 1)

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

Sual: Какова температура в толще мышц в охлажденном мясе? (Џәкі: 1)

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

Sual: Какова температура мороженого мяса в толще мышц? (Џәкі: 1)

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

Sual: Какова температура мороженых субпродуктов? (Ҷаќи: 1)

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

Sual: Какова температура охлажденных субпродуктов? (Ҷаќи: 1)

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

Sual: Какова температура подмороженного мяса? (Ҷаќи: 1)

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

Sual: Какова энергетическая ценность мяса на 1г? (Ҷаќи: 1)

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

Sual: Каково содержание общего белка в мясе? (Ҷаќи: 1)

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

Sual: Каково содержание прочно связанной воды в мясе? (Ҷаќи: 1)

- 55-85%
- 10-23%

- 23-43%
 - 60-90%
 - 55-58%
-

Sual: Каково среднее содержание минеральных веществ в мясе? (Ўэкі: 1)

- 2,9-4,4%
 - 0,8-1,1%
 - 5,8-6,7%
 - 4,3-6,5%
 - 6,3-9,8%
-

Sual: Какой из нижеуказанных признаков относится к мясу сомнительной свежести? (Ўэкі: 1)

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

Sual: Мяса ... категории маркируют круглым клеймом, а ... категории квадратным клеймом. (Ўэкі: 1)

- I; II
 - II; I
 - III; IV
 - IV; V
 - V; III
-

Sual: При какой относительной влажности хранят мороженое мясо? (Ўэкі: 1)

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

Sual: Убойный выход мясного скота соответственно составляет ..., а молочного скота (Ўэкі: 1)

- 55-70%; до 55%
 - 40-65%; до 45%
 - до 55%; 55-70%
 - до 35%; 50-60%
 - 70-75%; до 65%
-

Sual: Укажите признак, который относится к свежему мясу. (Ўэкі: 1)

- на поверхности корочка подсыхания бледно-розового или бледно-красного цвета

- поверхность туши местами увлажнена, слегка липкая
 - сильно подсохшая поверхность туши
 - жир мягкий, слегка мекнет к пальцам
 - жир серовато-матового оттенка
-

Sual: Укажите признак, относящийся к несвежему мясу. (Ўэкі: 1)

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

Sual: Укажите ряд, в котором верно указан убойный выход мясного и комбинированного скота. (Ўэкі: 1)

- 55-70%; до 65%
 - 40-60%; до 65%
 - до 65%; 55-70%
 - 50-70%; до 60%
 - 35-55%; до 45%
-

Sual: Укажите температуру в толще мышц остывшего и охлажденного мяса. (Ўэкі: 1)

- не выше 12 град. Цельсия; 0-4 град. Цельсия
 - не выше 9 град. Цельсия; 2-5 град. Цельсия
 - не выше 15 град. Цельсия; 0-8 град. Цельсия
 - не выше 13 град. Цельсия; 0-6 град. Цельсия
 - не выше 10 град. Цельсия; 2-4 град. Цельсия
-

Sual: Укажите температуру переохлажденного и подмороженного мяса. (Ўэкі: 1)

- 1,5-3 град. Цельсия; 1,5-6 град. Цельсия
 - 3-7 град. Цельсия; 0-4 град. Цельсия
 - 1,5-4,5 град. Цельсия; 1,5-5,5 град. Цельсия
 - 2-6 град. Цельсия; 4-8 град. Цельсия
 - 2-7 град. Цельсия; 5-9 град. Цельсия
-

Sual: Укажите убойный выход комбинированного и молочного скота. (Ўэкі: 1)

- до 65%; до 55%
 - до 45%; до 55%
 - до 55%; до 65%
 - до 35%; до 75%
 - до 80%; до 40%
-

Sual: Что такое путровка? (Ўэкі: 1)

- извлечение внутренних органов
- снятие шкуры

- расщеливание костей
- сухая и мокрая зачистка
- клеймение

Вөlmә: 1302

Ad	1302
Suallardan	4
Maksimal faiz	4
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	1 %

Sual: Каково содержание массовой доли мясного фарша в пельменях? (Çәki: 1)

- не менее 50%
- не менее 25%
- не менее 20%
- не менее 15%
- не менее 10%

Sual: На какие группы не делятся мясные полуфабрикаты? (Çәki: 1)

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

Sual: Какие из ниже перечисленных не относятся к натуральным полуфабрикатам? (Çәki: 1)

- крупнокусковые
- порционные
- мелкокусковые
- порционные панированные
- пельмени

Sual: Какой полуфабрикат не относится к полуфабрикатам в тесте? (Çәki: 1)

- ромштекс
- пельмени
- хинкалы
- манты
- палочки мясные

Вөlmә: 1401

Ad 1401

Suallardan	7
Maksimal faiz	7
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	1 %

Sual: Каким способом упаковывают фасованное мясо? (Çəki: 1)

- под вакуумом
 - замораживанием
 - охлаждением
 - под воздействием УЛ
 - озонированием
-

Sual: При какой температуре производят холодное копчение? (Çəki: 1)

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

Sual: При какой температуре производят горячее копчение? (Çəki: 1)

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

Sual: Какая из операции не входит в технологический процесс мясных консервов? (Çəki: 1)

- калибровка
 - порционирование
 - закатка
 - стерилизация
 - нарезание на куски
-

Sual: Какой дефект не относится к дефекту мясных консервов? (Çəki: 1)

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

Sual: Допустимая норма массовой доли крахмала в колбасах составляет: (Çəki: 1)

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

Sual: С какой целью добавляют в фарш некоторых колбас муки, крахмала? (Çəki: 1)

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

Völmə: 1403

Ad	1403
Suallardan	10
Maksimal faiz	10
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	1 %

Sual: Наиболее широкий ассортимент копченостей представлен из.... (Çəki: 1)

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

Sual: (Çəki: 1)

В каких целях используют в копченостях нитрит натрия (NaNO₂)?

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

Sual: В каких целях используются фосфаты в производстве копченостей? (Çəki: 1)

- для повышения сочности и нежности
 - для придания аромата
 - для посола
 - для усиления запаха
 - для окраски
-

Sual: Каковы нормы содержания нитрита в готовой продукции? (Ўаќи: 1)

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

Sual: Какой процесс лишний при производстве мясных копченостей? (Ўаќи: 1)

- обвалка
 - посол
 - копчение
 - сушка
 - варка
-

Sual: На сколько групп делятся мясные консервы по назначению? (Ўаќи: 1)

- 3
 - 2
 - 6
 - 5
 - 4
-

Sual: На сколько групп делятся мясные консервы по продолжительности хранения?
(Ўаќи: 1)

- 3
 - 2
 - 4
 - 5
 - 6
-

Sual: На сколько групп делятся мясные консервы по степени измельчения мяса?
(Ўаќи: 1)

- 3
 - 2
 - 4
 - 5
 - 6
-

Sual: По виду мяса на сколько групп подразделяют копчености? (Ўаќи: 1)

- 3
 - 4
 - 5
 - 6
 - 2
-

Sual: При какой температуре копчения происходит обжарка? (Çәki: 1)

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

Bölmə: 1702

Ad	1702
Suallardan	10
Maksimal faiz	10
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	1 %

Sual: На сколько видов подразделяют тушки птицы по способу обработки? (Çәki: 1)

- 2
- 4
- 3
- 5
- 6

Sual: На сколько видов подразделяют тушки птиц по термическому состоянию? (Çәki: 1)

- 3
- 4
- 2
- 5
- 6

Sual: Чем отличается мясо птицы от мяса скота? (Çәki: 1)

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

Sual: Укажите форму клеймо, которую применяют для клеймения мяса птицы. (Çәki: 1)

- овальной
- круглой
- квадратной
- ромбовидной
- прямоугольный

Sual: Каким штампом маркируют тушки птицы с дефектами? (Ўэки: 1)

- «П»
 - «Т»
 - «У»
 - «Р»
 - «Е»
-

Sual: Из какого вещества в основном состоят перья птицы? (Ўэки: 1)

- кератина
 - гемоглабина
 - холина
 - витамина
 - фитонцида
-

Sual: Каким методом определяют свежесть мяса птицы? (Ўэки: 1)

- органолептическим
 - химическим
 - микроскопическим
 - гистологическим
 - цитологическим
-

Sual: Какими витаминами богата мясо птицы? (Ўэки: 1)

- группы В
 - А
 - Е
 - К
 - D
-

Sual: Какой органолептический показатель при определении свежести мяса (тушек птиц) не определяется? (Ўэки: 1)

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

Sual: Свежесть мяса домашних птиц определяется с помощью (Ўэки: 1)

- органолептического метода
 - биохимического метода
 - микробиологического метода
 - гистологического метода
 - физического метода
-

Ad	1703
Suallardan	3
Maksimal faiz	3
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	1 %

Sual: По каким показателям мясо птицы имеет преимущества перед мясом домашних убойных животных? (Çəki: 1)

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

Sual: Укажите физико-химический показатель, который не используется при определении экспертизы тушек птиц. (Çəki: 1)

- наличие фермента пероксидазы
- наличие фермента каталазы
- кислотное число жира
- перокисное число жира
- содержание летучих жирных кислот

Sual: Какие физико-химические показатели не определяют в тушке птиц? (Çəki: 1)

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

Вöлмө: 1801

Ad	1801
Suallardan	9
Maksimal faiz	9
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	1 %

Sual: На сколько групп делится рыба по размеру или массе? (Çəki: 1)

- 3

- 2
 - 4
 - 5
 - не делится
-

Sual: Какие водорастворимые витамины находятся в рыбе? (Ҷаќи: 1)

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

Sual: Соединения какого макроэлемента имеет наибольшее значение в составе рыбы? (Ҷаќи: 1)

- фосфора
 - хлора
 - железа
 - серы
 - магния
-

Sual: На сколько % усваивается жир рыбы? (Ҷаќи: 1)

- 97%
 - 80%
 - 87%
 - 92%
 - 79%
-

Sual: Чем главным образом отличается мяса рыбы от мяса домашних животных? (Ҷаќи: 1)

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

Sual: Укажите парные плавники у рыб: (Ҷаќи: 1)

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

Sual: Какая часть рыбы по пищевой ценности наиболее ценна? (Ҷаќи: 1)

- тело
- голова

- хвостовой плавник
 - приголовок
 - нарост
-

Sual: Что из нижеуказанного является съедобной частью рыбы? (Ҷәкі: 1)

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

Sual: Что из нижеперечисленного является несъедобной частью рыбы? (Ҷәкі: 1)

- почки
 - молоки
 - икра
 - мясо
 - голова
-

Вӧлмә: 1802

Ad	1802
Suallardan	12
Maksimal faiz	12
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	1 %

Sual: Каково рекомендуемая физиологическая норма потребления рыбы и рыбных продуктов? (Ҷәкі: 1)

- 23,7 кг в год
 - 43,7 кг в год
 - 55,2 кг в год
 - 62,5 кг в год
 - 73,2 кг в год
-

Sual: Какие вещества придают сладкий вкус мясу рыбы? (Ҷәкі: 1)

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

Sual: Именно ... способствуют появлению сладкого вкуса в мясе рыбы. (Ҷәкі: 1)

- аминокислоты

- полиамиды
 - полифенолы
 - углеводы
 - липиды
-

Sual: Углеводы в составе рыбы представлены главным образом мышечным крахмалом - (Ҷаќи: 1)

- гликогеном
 - целлюлозой
 - маннозой
 - ксилозой
 - арабинозой
-

Sual: Каким органом у рыб служит боковая линия? (Ҷаќи: 1)

- осязания
 - слуха
 - обоняния
 - зрения
 - движения
-

Sual: На сколько групп подразделяются живая рыба в зависимости от качественного состояния? (Ҷаќи: 1)

- 3
 - 2
 - 4
 - 5
 - 6
-

Sual: В каком внутреннем органе трески содержание жира составляет более 60%-а. (Ҷаќи: 1)

- в печени
 - в языке
 - в почках
 - в сердце
 - в жабрах
-

Sual: Какой микроэлемент отсутствует в пресноводной рыбе? (Ҷаќи: 1)

- йод
 - хлор
 - железо
 - цинк
 - магния
-

Sual: Какой пигмент придает коже рыбы серебристую окраску? (Ҷаќи: 1)

- гуанин

- ксантин
 - эритрин
 - меланин
 - ксантофилл
-

Sual: Когда бывает рыба наиболее низким по качеству? (Çәki: 1)

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

Sual: Сколько процентов жира содержит печень трески? (Çәki: 1)

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

Sual: Чем жирнее рыба, тем меньше в её тканях (Çәki: 1)

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

Вөlmә: 1902

Ad	1902
Suallardan	3
Maksimal faiz	3
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	1 %

Sual: Какая температура у охлажденной рыбы? (Çәki: 1)

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

Sual: Какова калорийность 100 г мяса рыбы? (Çәki: 1)

- 100-200 ккал

- 200-250 ккал
- 250-300 ккал
- 300-350 ккал
- 350-400 ккал

Sual: Какие вещества применяют для увеличения сроков хранения охлажденной рыбы? (Çәki: 1)

- антибиотики
- кислоты
- консерванты
- стабилизаторы
- загустители

Вөlmә: 1903

Ad	1903
Suallardan	3
Maksimal faiz	3
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	1 %

Sual: Каковы сроки хранения охлажденной рыбы? (Çәki: 1)

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

Sual: Каков расход льда для получения охлажденной рыбы? (Çәki: 1)

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

Sual: Укажите все существующие способы охлаждения рыбы. (Çәki: 1)

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

Вөlmә: 2301

Suallardan	6
Maksimal faiz	6
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	1 %

Sual: Укажите цвет осетровой икры. (Çəki: 1)

- черный
 - красный
 - фиолетовый
 - желтый
 - розовый
-

Sual: Укажите цвет лососевой икры. (Çəki: 1)

- черный
 - красный
 - фиолетовый
 - желтый
 - розовый
-

Sual: На сколько сорта подразделяется зернистая лососевая икра? (Çəki: 1)

- 2
 - 3
 - 4
 - 5
 - не подразделяется
-

Sual: Какой витамин больше всего содержится в икре? (Çəki: 1)

- D
 - C
 - H
 - U
 - P
-

Sual: Белки икорной оболочки представлены в основном (Çəki: 1)

- казеином
 - альбумином
 - эластином
 - трансферрином
 - коллагеном
-

Sual: Укажите основной специфический сложный белок в составе икры. (Çəki: 1)

- ихтулин
- глобулин
- альбумин
- трансферрин
- инсулин

Вöлмө: 2303

Ad	2303
Suallardan	3
Maksimal faiz	3
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	1 %

Sual: В каком количестве содержится белок во всех видах икры? (Çәki: 1)

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

Sual: В каком количестве содержится специфический белок – ихтулин в составе икры? (Çәki: 1)

- 7-10%
- 20-22%
- 10-13%
- 13-15%
- 15-20%

Sual: При какой температуре может храниться зернистая баночная икра? (Çәki: 1)

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

