

TEST: 2930#02#Y15#01 500

Test	2930#02#Y15#01 500
Fənn	2930 - Qida məhsullarını ümumi texnologiyası - 2
Təsviri	[Təsviri]
Müəllif	İsgəndərova M.
Testlərin vaxtı	80 dəqiqə
Suala vaxt	0 Saniyə
Növ	İmtahan
Maksimal faiz	500
Keçid balı	170 (34 %)
Suallardan	500
Bölmələr	33
Bölmələri qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Köçürməyə qadağa	<input checked="" type="checkbox"/>
Ancaq irəli	<input type="checkbox"/>
Son variant	<input checked="" type="checkbox"/>

Bölmə: 0101

Ad	0101
Suallardan	8
Maksimal faiz	8
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	2 %

Sual: Что из перечисленного отражает принцип «абиоза»? (Çəki: 1)

- процесс измельчения и прессования сыра
- процессы происходящей в сыре и препятствующей развитию микроорганизмов
- процесс подавления развития микроорганизмов воздействием различных физико-химических факторов
- процесс размножения микроорганизмов с использованием разных питательных сред
- процесс, основанный на полном прекращении жизнедеятельности микроорганизмов

Sual: Что из перечисленного отражает принцип «биоза»? (Çəki: 1)

- процесс измельчения и прессования сыра
- процессы происходящие в сыре и препятствующей развитию микроорганизмов
- процессы подавления развития микроорганизмов воздействием различных физико-химических факторов
- процесс размножения микроорганизмов с использованием разных питательных сред
- процесс, основанный на полном прекращении жизнедеятельности микроорганизмов

Sual: На сколько групп делятся плодоовощные консервы, производимые в пищевой промышленности? (Ўэки: 1)

- 4
 - 8
 - 12
 - 14
 - 16
-

Sual: Что из перечисленного отражает принцип «анабиозы» (Ўэки: 1)

- процесс измельчения и прессования сыра
 - процессы происходящие в сыре и препятствующей развитию микроорганизмов
 - процессы подавления развития микроорганизмов воздействием различных физико-химических факторов
 - процесс размножения микроорганизмов с использованием разных питательных сред
 - процесс, основанный на полном прекращении жизнедеятельности микроорганизмов
-

Sual: На какую операцию доставляют в тару заполненную продуктом, после добавления сахарного раствора? (Ўэки: 1)

- охлаждение
 - гомогенизация
 - герметизация
 - стерилизация
 - приклеивание этикеток
-

Sual: Что из перечисленного относится к орехоплодным? (Ўэки: 1)

- оливки
 - лещина
 - груша
 - вишня
 - облепиха
-

Sual: Способы консервирования основаны на частичном или полном подавлении протекающих в сыре процессов и подразделяются на: (Ўэки: 1)

- физические
 - физико-химические
 - химические
 - биохимические, комбинированные.
 - все выше указанные
-

Sual: Ультразвук (звук с колебаниями выше кГц) может быть использован для пастеризации молока, обеззараживания воды и т.д. (Ўэки: 1)

- 5
 - 20
 - 15
 - 18
 - 10
-

Бөлмә: 0102

Ad	0102
Suallardan	10
Maksimal faiz	10

Sual: Какой из перечисленного характеризует цитоплазматическую оболочку плодоовощного сырья? (Çəki: 1)

- проницаемая
- полупроницаемая
- непроницаемая
- проницаемая для растворов
- все вышеуказанные

Sual: Какое свойство стараются сохранить при производстве натуральных овощных консервов? (Çəki: 1)

- увеличение объёма
- уменьшение объёма
- сохранение натуральных свойств сырья в максимальной степени
- обогащение состава сырья
- ни один из вышеуказанных

Sual: За счет чего отделяются примеси от массы зерен на веяльной машине? (Çəki: 1)

- за счет вращательного шнека
- за счет нагревания воды
- за счет колебания машины
- за счет потока воздуха создаваемого аспиратором
- за счет маленького отверстия сетки

Sual: С какой целью проводится последняя инспекция зеленого горошка? (Çəki: 1)

- для охлаждения продукта
- для отделения переваренных и потрескавшихся горошин
- для одинаковых размеров горошин
- для одинаковых цветов горошин
- ни один ответ не соответствует

Sual: Какой раствор применяется для устранения с поверхности фруктов органических загрязнений и пестицидов ? (Çəki: 1)

- 1%- раствор этилового спирта
- 2,5 % раствор калиевого перманганата
- 0,5 % раствор соляной кислоты
- 0,5 раствор молочной кислоты
- 0,5% раствор каустической соды

Sual: Сколько времени бланшируют плоды мандарина в растворе каустической соды в производстве компотов ? (Çəki: 1)

- 30-40 секунд
- 60 секунд
- 1,5-2 минуты
- 3 минуты
- 10 минут

Sual: Сколько времени осветляют приготовленный сахарный раствор при отсутствии альбумина? (Çәki: 1)

- 1 час
 - 2 час
 - 3 час
 - 4 час
 - 5 часов
-

Sual: К каким методам относят консервирование поваренной солью и сахаром? (Çәki: 1)

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

Sual: – консервирование плодов, ягод и их полуфабрикатов диоксидом серы и солями сернистой кислоты (Çәki: 1)

- вяление
 - пастеризация
 - стерилизация
 - сульфитация
 - охлаждение
-

Sual:–способ консервирования, основанный на повышении кислотности среды путем добавления уксусной кислоты (Çәki: 1)

- маринование
 - пастеризация
 - стерилизация
 - сульфитация
 - охлаждение
-

Вөlmә: 0103

Ad	0103
Suallardan	14
Maksimal faiz	14
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	2 %

Sual: Какие особенности присущи сложным ягодам? (Çәki: 1)

- сросшиеся с мякотью цветоложе
 - они состоят из множества мелких сросшихся между собой фруктов
 - отсутствие семян на фруктах
 - безсемянные плоды
 - из указанных не соответствует
-

Sual: Если количество растворимых сухих веществ в сырье, используемого для производства компотов будет больше то: (Çәki: 1)

- количества используемого сахара будет больше
- количества используемого сырья будет больше

- количества используемого сахара будет меньше
 - количества используемой тары будет больше
 - количества используемой тары будет меньше
-

Sual: В каком режиме проводят бланшировку яблок и груш для производства компота? (Ќәкі: 1)

- 5-10% сахарный раствор, 3-6 минут, 85-90° С теплота
 - 15-20% сахарный раствор, 8-10 минут, 75-80° С
 - 3-4% сахарный раствор, 15-16 минут, 95-100° С теплота
 - 25% сахарный раствор, 20 минут, 50° С
 - 25-30% сахарный раствор, 2 минут, 60° С
-

Sual: Какую операцию выполняют для облегчения диффузии сахара в клетку фруктов при производстве компота? (Ќәкі: 1)

- размельчение
 - варка
 - игловкальвание
 - разогревание
 - быстрое охлаждение
-

Sual: Цель – инактивация ферментов и частичное уничтожение микроорганизмов, в первую очередь плесеней, дрожжей, неспорообразующих бактерий и вегетативных клеток спорообразующих бактерий. (Ќәкі: 1)

- стерилизации
 - облучения ультрафиолетовыми лучами (УФЛ)
 - пастеризации
 - консервирования токами ультравысокой (УВЧ) и сверхвысокой (СВЧ) частоты
 - сушки (обезвоживания).
-

Sual: При достигается полное уничтожение микроорганизмов (Ќәкі: 1)

- стерилизации
 - облучении ультрафиолетовыми лучами (УФЛ)
 - пастеризации
 - консервирования токами ультравысокой (УВЧ) и сверхвысокой (СВЧ) частоты
 - сушке (обезвоживании)
-

Sual: Для чего сырье помещают в металлическую или стеклянную тару, герметично укупоривают и прогревают в автоклавах при температуре 100-120°С? (Ќәкі: 1)

- стерилизации
 - облучения ультрафиолетовыми лучами (УФЛ)
 - пастеризации
 - консервирования токами ультравысокой (УВЧ) и сверхвысокой (СВЧ) частоты
 - сушки (обезвоживания)
-

Sual: При снижается пищевая ценность продуктов, так как при этом происходит денатурация белков, разрушаются витамины и некоторые другие биологически активные вещества. (Ќәкі: 1)

- стерилизации
 - облучении ультрафиолетовыми лучами (УФЛ)
 - пастеризации
 - консервирования токами ультравысокой (УВЧ) и сверхвысокой (СВЧ) частоты
 - сушке (обезвоживании)
-

Sual: Применение этого метода позволяет консервировать продукты без нагревания, что обеспечивает лучшее сохранение их пищевой ценности (Ўэки: 1)

- облучение ультрафиолетовыми лучами (УФЛ)
 - консервирование с помощью ультразвука
 - пастеризации
 - стерилизации
 - сушка (обезвоживание)
-

Sual: Какие виды сушки используют для пищевых продуктов:, (Ўэки: 1)

- конвективную
 - в вибрирующем слое
 - контактную, распылительную
 - вакуумную, сублимационную
 - всевышеперечисленное
-

Sual: Этот способ консервирования основан на медленном обезвоживании в естественных условиях предварительно посоленных мяса или рыбы (Ўэки: 1)

- вяление
 - пастеризация
 - стерилизация
 - охлаждение
 - консервирование с помощью ультразвука
-

Sual:–консервирование плодов и овощей молочной кислотой, образующейся в результате сбраживания сахаров сырья молочнокислыми бактериями, присутствующими на сырье. (Ўэки: 1)

- вяление
 - пастеризация
 - стерилизация
 - охлаждение
 - квашение
-

Sual: Поваренная соль, используемая при....., вызывает плазмолиз растительных клеток, способствует переходу в раствор клеточного сока, богатого сахаром, и тем самым стимулирует процессы брожения (Ўэки: 1)

- вялении
 - пастеризации
 - квашении
 - охлаждении
 - стерилизации
-

Sual: Это способ обработки мясных и рыбных продуктов дымом, получаемым путем неполного сгорания древесины и относится к комбинированным способам консервирования. (Ўэки: 1)

- маринование
 - пастеризация
 - стерилизация
 - копчение
 - сульфитация
-

Волме: 0201

Maksimal faiz	36
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	2 %

Sual: На сколько групп делятся вкусовые товары? (Çəki: 1)

- 3
- 2
- 4
- 5
- 7

Sual: Что из перечисленного не оказывает на организм физиологического воздействия? (Çəki: 1)

- соль
- уксус
- чай
- специи
- безалкогольные напитки

Sual: Что из перечисленного не оказывает на организм физиологического воздействия? (Çəki: 1)

- ром
- виски
- кофе
- вкусовые добавки
- безалкогольные напитки

Sual: На сколько групп делятся вкусовые товары по торговым особенностям? (Çəki: 1)

- 2
- 3
- 4
- 5
- 6

Sual: Где родина чая? (Çəki: 1)

- Китай
- Индия
- Вьетнам
- Бирма
- Южная Америка

Sual: Сколько родов чая известно на Земном шаре? (Çəki: 1)

- 25
- 380
- 23
- 320
- 27

Sual: Сколько видов чая известно на Земном шаре? (Çəki: 1)

- 480

- 380
 - 38
 - 48
 - больше 500
-

Sual: Какие типы чая не существуют? (Ўэки: 1)

- прессованные чай
 - кирпичный чай
 - плиточный чай
 - таблетированный чай
 - конусовидный чай
-

Sual: Какие из перечисленных типов чая существуют? (Ўэки: 1)

- байховый чай
 - прессованный чай
 - экстрактивный чай
 - гранулированный чай
 - все перечисленные варианты
-

Sual: Сколько методов завяливания существует? (Ўэки: 1)

- 1
 - 4
 - 2
 - 5
 - 6
-

Sual: Сколько процентов влажности должно остаться в чайном листе после завяливания? (Ўэки: 1)

- 75 – 80%
 - 63 – 65%
 - 30 – 35%
 - 43 – 54%
 - 57 – 60%
-

Sual: В течении скольких часов проводят завяливание ? (Ўэки: 1)

- 18 – 24
 - 10 – 12
 - 5 – 6
 - 16 – 24
 - 25 – 27
-

Sual: Какова оптимальная температура для процесса естественного завяливания? (Ўэки: 1)

- 20 – 22°C
 - 24 – 25°C
 - 36°C
 - 18 – 20°C
 - 15 – 16°C
-

Sual: Во сколько этапов протекает процесс скручивания? (Ўэки: 1)

- 2

- 5
 - 3
 - 1
 - 6
-

Sual: Сколько минут длится каждый этап завяливания? (Ўаќи: 1)

- 30 – 35 мин
 - 35 – 40 мин
 - 50 – 55 мин
 - 100 – 105 мин
 - 20 – 25 мин
-

Sual: Сколько продолжается процесс ферментации? (Ўаќи: 1)

- 2 – 4 ч
 - 3 – 6 ч
 - 7 – 8 ч
 - 10 ч
 - 2 – 2,5 ч
-

Sual: Какие из перечисленных витаминов отсутствуют в чае? (Ўаќи: 1)

- “С”
 - “Р”
 - “В”
 - “Е”
 - К
-

Sual: Один из перечисленных витаминов отсутствует в чае? (Ўаќи: 1)

- “А”
 - “Рр”
 - “у”
 - “В2”
 - “С”
-

Sual: Сколько видов прессованного чая производится? (Ўаќи: 1)

- 2
 - 3
 - 4
 - 5
 - 1
-

Sual: Сколько видов прессованного чая существует? (Ўаќи: 1)

- 2
 - 3
 - 1
 - 4
 - 6
-

Sual: Какие основные технологические процессы включает в себя производство? (Ўаќи: 1)

- завяливание
- скручивание

- ферментация
 - сушка
 - все выше перечисленное
-

Sual: Что является первым технологическим процессом производства черного чая, при котором происходит физико–механическая и биохимическая подготовка сырья? (Ќәкі: 1)

- скручивание
 - ферментация
 - сушка
 - все выше перечисленное
 - завяливание
-

Sual: Сколько способов завяливания различают? (Ќәкі: 1)

- 4
 - 2
 - 3
 - 5
 - 6
-

Sual: В естественных условиях лист обычно завяливаютчасов. (Ќәкі: 1)

- 10-12
 - 12-14
 - 16–18
 - 11-13
 - 9-11
-

Sual: При влажной погоде завяливание затягивается и по времени может длитьсячасов. (Ќәкі: 1)

- 20-22
 - 24-26
 - 32-34
 - 36–48
 - 30-32
-

Sual: Оптимальной температурой для естественного завяливания считается°С. (Ќәкі: 1)

- 21 – 23
 - 24–25
 - 22 – 24
 - 20 – 22
 - 18 – 20
-

Sual: Оптимальной температурой для естественного завяливания считается при относительной влажности воздуха %. (Ќәкі: 1)

- 30 – 40
 - 20 – 25
 - 35 – 40
 - 60–70
 - 50 – 55
-

Sual: Процесс ферментации протекает обычночасов. (Ќәкі: 1)

- 5 – 7

- 7 – 9
 - 3–5
 - 6 – 7
 - 7 – 8
-

Sual: Заключительным этапом в производстве черного чая является (Џәкі: 1)

- дробление
 - ферментация
 - сушка
 - разрывание
 - сортировка
-

Sual: Оптимальной температурой пропарки, принятой производством, считается..... °С. (Џәкі: 1)

- 85 – 90
 - 80 – 85
 - 95–100
 - 100 – 105
 - 75 – 80
-

Sual: После пропарки лист подсушивают до остаточной влажности%, чтобы подготовить сырье для проведения процесса скручивания. (Џәкі: 1)

- 55 – 58
 - 59 – 60
 - 45 – 50
 - 61–62
 - 57 – 58
-

Sual: Обжаривание кофе бывает видов. (Џәкі: 1)

- 3
 - 4
 - 5
 - 6
 - 7
-

Sual: На сколько подвида подразделяется тепловое обжаривание?. (Џәкі: 1)

- 3
 - 4
 - 5
 - 2
 - 6
-

Sual: Что является заключительной стадией производства натурального жареного кофе? (Џәкі: 1)

- охлаждение
 - гранулометрический отбор
 - очистка
 - обжарка
 - фасовка
-

Sual: Растворимый кофе может быть 1-порошковым, 2-радиационным, 3-гранулированным, 4-

диэлектрическим,5-сублимированным (Çәкі: 1)

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

Sual: На сколько видов подразделяется первичная обработка зерен? (Çәкі: 1)

- 2
 - 3
 - 4
 - 5
 - 2
-

Бөлмә: 0202

Ad	0202
Suallardan	23
Maksimal faiz	23
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	2 %

Sual: Что из перечисленного оказывает на организм физиологического воздействия? (Çәкі: 1)

- вино
 - шафран
 - горчица
 - Na глутамат
 - кориандр
-

Sual: Что из перечисленного оказывает на организм физиологического воздействия? (Çәкі: 1)

- напитки из какао
 - чай
 - чайные напитки
 - кофе
 - все перечисленные варианты
-

Sual: Какие чай относятся к Китайскому виду? (Çәкі: 1)

- Assam
 - Luşay
 - Manipur
 - Цейлон
 - ни один из перечисленные варианты
-

Sual: Какие чай не относятся к Индийскому виду? (Çәкі: 1)

- Sinqlo
 - Birma
 - Nahahil
 - Китай
 - Luşay
-

Sual: Каковы оптимальные параметры воздуха для нормального протекания процесса ферментации (Ўэки: 1)

- 18 – 20°C и отн. влажность 96 – 98%
 - 28 – 30°C и отн. влажность 80 – 85%
 - 22 – 26°C и отн. влажность 80 – 85%
 - 22 – 26°C и отн. влажность 96 – 98%
 - 30 – 35°C и отн. влажность 90 – 95%
-

Sual: В чем заключается цель сушки? (Ўэки: 1)

- для прекращения процесса ферментации
 - для инактивации ферментных систем
 - для устранения из листьев излишней влаги
 - окончательное формирование качества готового чая
 - все вышеперечисленные варианты
-

Sual: К какому виду продукта относится высушенный чай? (Ўэки: 1)

- концентрат
 - готовый продукт
 - полуфабрикат
 - чай без доставок
 - не окрашенный чай
-

Sual: Каким операциям подвергает чайный полуфабрикат (Ўэки: 1)

- упаковке
 - сортировке через сита различных диаметров и купажированию
 - добавляют красящие вещества
 - добавляют ароматы
 - измельчают
-

Sual: Какой из указанных типов чая не существует: (Ўэки: 1)

- белый чай
 - красный чай
 - фиолетовый чай
 - бирюзовый чай
 - желтый чай
-

Sual: Какое сырье не используется для производства прессованных чаев (Ўэки: 1)

- старые и грубые чайные листья
 - листья, полученные в результате обрезки кустов
 - нежные побеги
 - побеги, оставшиеся на ситах при производстве чая
 - флешы
-

Sual: Какой технологический процесс осуществляют в специальных машинах — роллерах? (Ўэки: 1)

- скручивание
 - ферментация
 - сушка
 - завяливание
 - дробление
-

Sual: Как называется машина, название которого произошло от трех английских слов? (Ўэки: 1)

- СТС
 - ФТС
 - ТСС
 - ДТС
 - ТСД
-

Sual: Для интенсификации какого процесса была придумана и использована машина СТС? (Ўэки: 1)

- сушка
 - ферментация
 - скручивание
 - завяливание
 - дробление
-

Sual: После скручивания чайный лист проходит процесс (Ўэки: 1)

- дробления
 - скручивания
 - сушки
 - ферментации
 - завяливания
-

Sual: В чае, прошедшем все этапы технологической обработки, сохраняется почти весь объем катехинов и витаминов , содержащихся в исходном сырье — чайном листе. (Ўэки: 1)

- зеленом
 - черном
 - красном
 - желтом
 - белом
-

Sual: Технология производства чая состоит из следующих этапов: фиксация (пропаривание, подсушка и выдержка чайного листа), скручивание, сушка и сортировка полуфабриката чая. (Ўэки: 1)

- зеленого
 - черного
 - красного
 - желтого
 - белого
-

Sual: чайного листа является первым этапом производства зеленого чая. (Ўэки: 1)

- скручивание
 - сушка
 - фиксация
 - сортировка
 - выдержка
-

Sual: заключается в том, что плоды рассыпают тонким слоем на землю, ярко освещаемую солнцем. (Ўэки: 1)

- охлаждение
- обжарка
- очистка

- сухая обработка
 - мокрая обработка
-

Sual: Сущность какого метода состоит в том, что кофейные зерна не сушат, а пропускают через машину, напоминающую мельницу? (Çəki: 1)

- охлаждения
 - обжарки
 - очистки
 - сухой обработки
 - мокрой обработки
-

Sual: Считается, что данный вид обработки является продолжением пиккинга, когда сырье собирают вручную, приводя к практическому единообразию зерен. (Çəki: 1)

- охлаждения
 - обжарки
 - очистки
 - сухой обработки
 - мокрой обработки
-

Sual: На данном этапе обработки осуществляется продувание кофейных зерен. (Çəki: 1)

- охлаждения
 - обжарки
 - очистки
 - сухой обработки
 - мокрой обработки
-

Sual: Какая стадия производства представляет собой сортировку семян по их размеру с использованием специального сита? (Çəki: 1)

- охлаждение
 - гранулометрический отбор
 - очистка
 - обжарка
 - фасовка
-

Sual: Чтобы обжарка прошла успешно и кофе получился требуемой степени обжарки, температура этого процесса не должна превышать... °C, а продолжительность составлять около 1 часа, в зависимости от необходимой степени (Çəki: 1)

- 100
 - 150
 - 250
 - 300
 - 200
-

Bölmə: 0203

Ad	0203
Suallardan	20
Maksimal faiz	20
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	2 %

Sual: Какой из перечисленных типов чая не существуют на Мировом рынке? (Ўэки: 1)

- черный байховый чай
 - зеленый байховый чай
 - красный байховый чай
 - желтый байховый чай
 - фиолетовый байховый чай
-

Sual: Укажите правильную последовательность технологических операций при производстве чая: 1-сбор и хранения чайных листьев; 2 – зеленая сортировка; 3 – сушка чая; 4 – скручивание чайных листьев; 5 – завяливание чайных листьев; 6 – ферментация чая; 7 – сортировка высушенного чая; 8 – упаковка готовой продукции (Ўэки: 1)

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

Sual: В чем заключается цель завяливания? (Ўэки: 1)

- для устранения излишней влаги из чайного листа
 - для увеличения концентрации клеточного сока
 - для увеличения количества сухих веществ
 - для интенсивного протекания биохимических превращений
 - все выше перечисленное
-

Sual: В чем заключается цель процесса скручивания чайного листа? (Ўэки: 1)

- уменьшить влажность
 - уменьшить вес чайных листьев
 - для разрушения тканей чайного листа
 - для увеличения концентрации клеточного сока
 - для воздействия на характеристики готового продукта
-

Sual: В чем заключается цель процесса зеленой сортировки (Ўэки: 1)

- для отделения нежных частей флеша от грубых
 - для отбора скрученных листьев
 - для отделения темных листьев
 - для отделения высохших листьев
 - для прекращения биохимических процессов
-

Sual: Что из перечисленного не входит в цели процесса ферментирования (Ўэки: 1)

- происходит сложные химические превращения
 - происходит окислительные процессы
 - чайный лист получает должную форму
 - чайный лист становится медно-красного цвета
 - вещества придающие чайному листу горечь изменяются
-

Sual: Чем отличаются между собой технологии производства зеленого чая от технологии производства черного чая (Ўэки: 1)

- по процессу сушки
- в силу исключения процессов окисления на 1-ом этапе производства
- по процессу скручивания

- по процессу сортировки полуфабрикатов
 - ни по каким процессам
-

Sual: Поскольку с моментаначинается развитие окислительных процессов, ферментация, в роллерном отделении поддерживается высокая относительная влажность — 96–98%, умеренный температурный режим — 22–26°C — и идеальная чистота. (Џәкі: 1)

- сушки
 - скручивания
 - ферментации
 - завяливания
 - дробления
-

Sual: Что является кульминацией биохимических процессов, происходящих при завяливании и скручивании, и наиболее важным процессом при производстве черного чая? (Џәкі: 1)

- дробление
 - ферментация
 - сушка
 - разрывание
 - сортировка
-

Sual: Цель — прекращение процесса ферментации путем инактивации ферментных систем под действием высокой температуры, удаление из листа излишней влаги и окончательное формирование качества готового чая. (Џәкі: 1)

- дробления
 - скручивания
 - сушки
 - ферментации
 - завяливания
-

Sual: На чайных фабриках для байховых видов чая (черный, зеленый, желтый, красный) применяются конвективные чаесушильные машины с огневыми калориферами, а также их модификации с паровыми калориферами. (Џәкі: 1)

- дробления
 - скручивания
 - сушки
 - ферментации
 - завяливания
-

Sual: Оптимальными параметрами процесса сушки в конвективных чаесушильных машинах являются температура сушильного агрегата °C. (Џәкі: 1)

- 90±5
 - 80±5
 - 70±5
 - 100±5
 - 110±5
-

Sual: При производствечая целью технологического процесса является развитие окислительных реакций (ферментация), вызывающих образование вкусовых и ароматических продуктов, а также красных и коричневых пигментов, характерных для настоя чая. (Џәкі: 1)

- зеленого
- черного
- красного

- желтого
 - белого
-

Sual: При производстве чая основная цель — исключить развитие окислительных процессов на первой же стадии производства для получения чая светло-желтого цвета со специфическим вкусом и ароматом. (Џәкі: 1)

- зеленого
 - черного
 - красного
 - желтого
 - белого
-

Sual: Целью этого процесса является инактивация ферментов и прекращение связанных с ними химических превращений. (Џәкі: 1)

- скручивание
 - сушка
 - фиксация
 - сортировка
 - выдержка
-

Sual: Процесс производства натурального жареного кофе включает в себя следующие этапы: 1- сбор урожая, 2-охлаждение,3-первичная обработка плодов, 4- обжарка, 5-очистка и отбор зерен, , 6-фасовка готового сырья. (Џәкі: 1)

- 3,2,5,4,1,6
 - 1,4,5,2,3,6
 - 1,3,5,4,2,6
 - 2,1,4,3,6,5
 - 4,2,1,3,6,5
-

Sual: Какое обжаривание осуществляется с помощью СВЧ-энергии, которая проникает в глубину кофейного зерна и прожаривает его? (Џәкі: 1)

- радиационное
 - тепловое
 - диэлектрическое
 - контактное
 - конвективное
-

Sual: Какое обжаривание из новейших и передовых методов обработки, который не получил значительного распространения из-за достаточной дороговизны оборудования, а также, скорее всего, из-за предрассудков, связанных с радиационным излучением. (Џәкі: 1)

- радиационное
 - тепловое
 - диэлектрическое
 - контактное
-

Sual: Содержания мелочи в чае в процентах вычисляют по формуле (Џәкі: 1)

$V = 0,5 \times X_1 \times K_1$

$K_1 = V \times X \times K_2$

$X_1 = 0,5 \times V \times K_1$

$x = \frac{100 \cdot H_2}{m_2}$

-

$$X = \frac{100 \cdot m_1}{m_2}$$

Sual: Количество танина в чае (X) в процентах определяют по формуле (Çәki: 1)

$$X = \frac{100 \cdot H_1}{m_2} \quad \text{○}$$

$$X = \frac{(a - a_1) \cdot 0.004157 \cdot V \cdot 100}{V_1 \cdot m} \quad \text{○}$$

$$X = \frac{100 \cdot m_1}{m_2} \quad \text{○}$$

$$X = \frac{(a - a_1) \cdot 0.004157 \cdot 100}{V_1 \cdot m \cdot V} \quad \text{○}$$

Бөлмә: 0301

Ad	0301
Suallardan	21
Maksimal faiz	21
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	2 %

Sual: К какой группе продуктов относится пиво? (Çәki: 1)

- сок с мякотью
 - осветленный сок
 - слабоалкогольный напиток
 - безалкогольный напиток
 - нектар
-

Sual: Что не содержится в пиве? (Çәki: 1)

- ферменты
 - витамины
 - углеводы
 - белки
 - органические кислоты
-

Sual: Длительность кипячения пивного сусла в сушварочном котле составляет: (Çәki: 1)

- 1,5 – 2,0
 - 2,5 – 3,0
 - 3,5 -4,0
 - 4,5 – 5,0
 - 5,5 – 6,0
-

Sual: До какой температуры охлаждают сусло после кипячения подогревая его паром в стерилизаторе в течение 1 часа в производстве пива? (Çәki: 1)

- до 8°C
 - до 10°C
 - до 12°C
 - до 14°C
 - до 16°C
-

Sual: При производстве пива сколько суток составляет длительность главного брожения сусла с концентрацией свыше 13 %? (Ќәкі: 1)

- 3 – 4 сутки
 - 5 – 6 суток
 - 7 – 8 суток
 - 9 – 10 суток
 - 11 – 12 суток
-

Sual: При какой температуре дображивают сброженное молодое пиво? (Ќәкі: 1)

- 1 – 2°C
 - 3 – 4°C
 - 5 – 6°C
 - 7 – 8°C
 - 9 – 10°C
-

Sual: Стандартная концентрация насыщенности пива углекислым газом составляет: (Ќәкі: 1)

- 0,01 – 0,1 %
 - 0,1 – 0,2%
 - 0,3 – 0,35%
 - 0,4 – 0,45%
 - 0,5 – 0,6%
-

Sual: Укажите правильную последовательность технологических операций при производстве пивного сусла: 1) смешивания сусла с хмелем 2) осахаривание сусла 3) осветление спиртового сусла 4) фильтрование смеси 5) охлаждение сусла (Ќәкі: 1)

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

Sual: На какой стадии образуется зеленое пиво (Ќәкі: 1)

- дображивание
 - главное брожение
 - кислое брожение
 - свободное брожение
 - закрытое брожение
-

Sual: Как называется вторая стадия брожения пивного сусла? (Ќәкі: 1)

- главное брожение
 - дображивание
 - кислое брожение
 - спиртовое брожение
 - свободное брожение
-

Sual: Какой из перечисленных процессов не относится к процессу дображивания пива? (Ќәкі: 1)

- насыщения углекислым газом
- осветление
- насыщение CO₂
- созревание

- насыщение SO₂
-

Sual: Какой из перечисленных процессов считается основным при дображивании пива? (Ќәкі: 1)

- спиртовое брожение
 - дрожжевое брожение
 - молочно-кислое брожение
 - масляно-кислое брожение
 - уксусное брожение
-

Sual: Сколько процентов углекислого газа в созревшем зеленом пиве (Ќәкі: 1)

- 0,2%
 - 0,1%
 - 0,5%
 - 2%
 - 1%
-

Sual: До какой температуры остужают пиво для его фильтрации (Ќәкі: 1)

- 1-0C
 - до 2 C
 - до 6 C
 - 0-1C
 - до 15C
-

Sual: В каких условиях разливают пиво (Ќәкі: 1)

- при изотермическом давлении
 - при парциальном давлении
 - при изобарическом давлении
 - при атмосферном давлении
 - вакуумных условиях
-

Sual: Какое из нижеперечисленных производств не основывается на применение брожения? (Ќәкі: 1)

- производство хлебобулочных изделий
 - производство вина
 - производство пива
 - хлебопекарное производство
 - производство безалкогольных напитков
-

Sual: В каких отраслях производства используют солод? (Ќәкі: 1)

- хлебопечении
 - кондитерском производстве
 - крахмальном производстве
 - сахарном производстве
 - кондитерской промышленности
-

Sual: Какой солод применяют в пивоварении? (Ќәкі: 1)

- из проса
- из овса
- из риса
- из ячменя

- из ржи
-

Sual: Какой показатель является главным показателем солода? (Ҷәкі: 1)

- зольность
 влажность
 экстрактивность
 количество минеральных веществ
 количество сахаров
-

Sual: Сколько типов пивного солода различают? (Ҷәкі: 1)

- 2
 3
 6
 4
 5
-

Sual: Какой солод используют для приготовления кваса? (Ҷәкі: 1)

- красный
 зеленый
 белый
 бесцветный
 коричневый
-

Бۆлмә: 0302

Ad	0302
Suallardan	12
Maksimal faiz	12
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	2 %

Sual: Сколько суток составляет продолжительность дображивания и выдержки жигулевского пива? (Ҷәкі: 1)

- 21 суток
 30 суток
 42 суток
 90 суток
 120 суток
-

Sual: Один из этих продуктов не содержит растворенный углекислый газ: (Ҷәкі: 1)

- ликер
 пиво
 квас
 природные минеральные воды
 искусственные минеральные воды
-

Sual: В каких условиях проводится спиртовое брожение? (Ҷәкі: 1)

- анаэробных
 аэробных

- при наличии кислорода
 - при наличии сахаров
 - факультативно-анаэробных
-

Sual: Что не используется при производстве пива (Çәki: 1)

- грибы
 - солод
 - ячмень
 - дрожжи
 - хмель
-

Sual: Какой из указанных процессов происходит при приготовлении сусла? (Çәki: 1)

- очистка ячменя от посторонних сусла
 - полировка зерна
 - измельчение зерна
 - выдержка смеси при оптимальной температуре
 - все вышеперечисленное
-

Sual: Как называется первая стадия брожения пивного сусла (Çәki: 1)

- главное брожение
 - дображивание
 - свободное брожение
 - кислое брожение
 - закрытое брожение
-

Sual: Количество какого из ниже перечисленных веществ уменьшается при созревании пива (Çәki: 1)

- органические кислоты
 - высшие спирты
 - альдегиды
 - эфиры
 - сивушные масла
-

Sual: Количество какого из нижеперечисленных веществ увеличивается при созревании пива (Çәki: 1)

- эфиры
 - альдегиды
 - сивушные масла
 - кислоты
 - ферменты
-

Sual: При каком давлении пиво насыщают углекислым газом (Çәki: 1)

- 0,02-0,03 МПа
 - 0,03-0,05 МПа
 - 0,05-0,06 МПа
 - 0,65-0,75 МПа
 - 0,3-0,5 МПа
-

Sual: Какие фильтры не используются для осветления пива (Çәki: 1)

- хлопчатобумажная масса

- диатомит
 - асбестовая масса
 - уголь
 - не горящая бумага
-

Sual: Какое количество белка должно содержаться в солоде? (Çәki: 1)

- 9-12%
 - 5-7%
 - 4-7%
 - 13-15%
 - 17-21%
-

Sual: Каким способом ведется замачивание зерна при приготовление солода (Çәki: 1)

- периодическим
 - непрерывно-поточным
 - воздушно-водяным
 - воздушно-оросительном
 - все перечисленными выше
-

Бөлмә: 0303

Ad	0303
Suallardan	11
Maksimal faiz	11
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	2 %

Sual: Чем насыщается зеленое пиво освобожденное от дрожжей в процессе дображивания (Çәki: 1)

- кислородом
 - углекислым газом
 - водородом
 - азотом
 - не насыщается
-

Sual: Содержание какого компонента уменьшается при созревании пива? (Çәki: 1)

- альдегид
 - эфир
 - высший спирт
 - кислот
 - ароматические вещества
-

Sual: Содержание какого компонента увеличивается при созревании пива? (Çәki: 1)

- альдегида
 - эфира
 - высших спиртов
 - кислот
 - ароматических веществ
-

Sual: Укажите формулу спиртового брожения (Џәкі: 1)

- C 6H 12O 6= C 2H 5OH+2CO 2+117 kcal
 - C 6H 12O 6= 2C 2H 5OH+2CO 2+117 kcal
 - C 6H 12O 6= C 2H 5OH+CO 2+117 kcal
 - C 6H 12O 6= C 2H 6OH+2CO 2+117 kcal
 - C 6H 12O 6= C 2H 5+2CO 2+117 kcal
-

Sual: Укажите правильную последовательность технологических операций при производстве пива: 1) измельчения зерна 2) полировка зерна 3) смешивания с водой дроблена ячменя 4) выдержка смеси при оптимальной температуре (Џәкі: 1)

- 4,3,2,1
 - 2,3,1,4
 - 2,1,3,4
 - 2,3,4,1
 - 4,1,2,3
-

Sual: С какой целью насыщение пива углекислым газом проводят при давлении 0,03-0,05 МПа (Џәкі: 1)

- для уменьшения растворимости углекислого газа в пиве
 - для увеличения растворимости углекислого газа в пиве
 - для увеличения пены в пиве
 - для осветления пива
 - для улучшения сенсорных характеристик пива
-

Sual: Укажите правильную последовательность процессов при осветлении пива (Џәкі: 1)

- фильтрация пива ,охлаждения пива
 - охлаждения пива, фильтрация пива
 - сепарация пива, охлаждение пива
 - фильтрация, сепарация и охлаждение пива
 - нагревание пива, осаждение пива
-

Sual: Укажите правильную последовательность технологических операций, при приготовлении пивного солода, 1- сушка, 2-замачивание и проращивание, 3- отделения ростков , 4- созревание солода,5-очистика и транспортировка ячменя (Џәкі: 1)

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

Sual: В чем заключается цель проращивания зерна при приготовления солода (Џәкі: 1)

- накопления в нем ферментов
 - разрыхления
 - разрушения стенок зерна
 - для извлечения крахмала, белковых и других веществ
 - все вышеперечисленное
-

Sual: Укажите последовательность технологических операций при производстве пива 1) приготовление пивного сусла 2) главное брожение 3) осветления сусла и охлаждение 4) созревания пива 5) разлив 6) осветление пива (Џәкі: 1)

- 1,3,2,5,6,5, 4
- 3,5,1,6,5,4,2

- 1,3,2,4,6,5
- 1,2,3,4,5,6
- 1,3,2,5,4,6

Sual: Кислотность пива потенциометрическим методом в см³ раствора гидроксида натрия концентрацией 1 моль/дм³ на 100 см³ пива вычисляют по формуле (Çәкі: 1)

- $V = 0,5 \times X_1 \times K_1$
- $X_1 = 0,5 \times V \times K_1$
- $X = V \times K_1 \times K_2 \times K_3$
- $V = 0,8 \times X_1 \times K_1$
- $K_1 = V \times X \times K_2$

Бөлмә: 0401

Ad	0401
Suallardan	21
Maksimal faiz	21
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	2 %

Sual: Какой процесс применяется для освобождения от мути виноградного сусла? (Çәкі: 1)

- фильтрация
- отстаивание
- стекание
- электроплазмолиз
- мембранное разделение

Sual: Через какое время обработанное сернистым ангидридом виноградное сусло отделяется от осадка? (Çәкі: 1)

- 2 – 16 час
- 18 – 36 час
- 38 – 50 час
- 60-72 час
- 120 час

Sual: Как называется аппарат для брожения сусла в потоке? (Çәкі: 1)

- батарея
- резервуар
- бак
- сеператор
- бухер

Sual: До какой температуры нагреваются деаэрированные виноматериалы для обработки в теплообменниках? (Çәкі: 1)

- до 35°C
 - до 45°C
 - до 55°C
 - до 65°C
 - 75°C
-

Sual: До какой температуры охлаждаются виноматериалы после обработки в теплообменниках? (Ҷаќи: 1)

- до 54°C
 - до 40°C
 - до 20°C
 - до 14°C
 - до 4°C
-

Sual: Какая концентрация ликера приготовленного из виноматериалов и сахара в реакторе? (Ҷаќи: 1)

- 50 %
 - 60 %
 - 65 %
 - 70 %
 - 80 %
-

Sual: Один из этих факторов сильно влияет на качество готового коньяка: (Ҷаќи: 1)

- температура в складе
 - относительная влажность воздуха в складе
 - цвет бутылки
 - сорт винограда
 - все выше перечисленные
-

Sual: За сколько времени формируются ароматические и вкусовые качества коньяка? (Ҷаќи: 1)

- 1 – 6 месяц
 - 0,5 – 2,5 лет
 - 3 – 20 лет
 - 20 – 30 лет
 - все выше перечисленные
-

Sual: Какая страна является Родиной кагорских вин? (Ҷаќи: 1)

- Франция
 - Венгрия
 - Грузия
 - Италия
 - Россия
-

Sual: Что относится к ликерным десертным винам? (Ҷаќи: 1)

- Токай
 - Кагор
 - Мускат
 - Малага
 - Марсала
-

Sual: Выше скольких % должно быть содержание сахара в ликерных десертных винах? (Ҷаќи: 1)

- с 15%
 - с 16%
 - с 18%
 - до 20%
 - больше с 20%
-

Sual: Какая страна является Родиной малаги? (Ўэки: 1)

- Франция
 - Россия
 - Германия
 - Португалия
 - Испания
-

Sual: Что относится к ароматизированным винам? (Ўэки: 1)

- Токай
 - Кагор
 - Мускат
 - Малага
 - Мадера
-

Sual: По законодательству Франции на сколько категорий подразделяются вина по качеству? (Ўэки: 1)

- 4
 - 2
 - 3
 - 5
 - 7
-

Sual: Какая следующая стадия после разгрузки винограда в бункер? (Ўэки: 1)

- отделение от гребней и раздавливание
 - отправка в бродильную емкость
 - раздавливание
 - не отделение от гребней
 - никакой из вышеуказанных
-

Sual: Куда передается мезга белых сортов винограда после раздавливания? (Ўэки: 1)

- в бродильную емкость
 - в передатчик
 - в бункер
 - к прессованию
 - все из вышеуказанных
-

Sual: Сколько стадий составляет приготовление дрожжевого раствора?: (Ўэки: 1)

- 1
 - 3
 - 2
 - 4
 - 5
-

Sual: На сколько типов условно подразделяют способы, используемые для приведения дрожжей в неколеблющее состояние? (Ўэки: 1)

- 4
 - 2
 - 6
 - 3
 - 5
-

Sual: Понижение содержания каких металлов наблюдается во время созревания вина? (Çəki: 1)

- Au, Na, Ca
 - Ag, K, Mn
 - Na, Au, K
 - Mg, Mn, Se
 - K, Ca, Mn
-

Sual: Какой процесс происходит после старения вина? (Çəki: 1)

- формирование
 - брожение
 - созревание
 - погибание
 - никакой из выше перечисленных
-

Sual: В этой операции главная цель отделять осадок, образовавшийся во время созревания и хранения вина, и в то же время обеспечить оптимальным режимом кислорода для формирования и созревания вина. (Çəki: 1)

- купаж
 - брожение
 - перемещение вина с одного сосуда на другой
 - старение
 - погибание
-

Вöлмө: 0402

Ad	0402
Suallardan	27
Maksimal faiz	27
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	2 %

Sual: Какой процесс применяется в производстве вин из плодов и ягод с целью максимального увеличения выхода сока? (Çəki: 1)

- дробление
 - осветление
 - тепловая обработка
 - транспортировка
 - сортировка
-

Sual: Какого компонента должно быть больше при производстве десертных вин? (Çəki: 1)

- антоцианы
 - лейкоантоцианы
 - меланины
 - флавоноллы
 - катехины
-

Sual: Какие пряности больше всего используется производстве ароматизированных вин из? (Çəki: 1)

- мята

- тархун
 - укроп
 - кинза
 - базилик
-

Sual: Какие компоненты имеют особенное значение в созревании мадерных вин? (Ўаќи: 1)

- сахара
 - кислород
 - водород
 - CO₂
 - азотистые вещества
-

Sual: Какая технология не используется при производстве хересных вин? (Ўаќи: 1)

- пленочная
 - внутреннее хересирование
 - солнечные площадки
 - без пленки
 - внутренняя пленочная
-

Sual: Какие основные компоненты имеют особенное значение в созревании хересных вин? (Ўаќи: 1)

- альдегиды
 - кетокислоты
 - аминокислоты
 - амиды
 - органические кислоты
-

Sual: Какого вида сахаров больше всего в крепких винах? (Ўаќи: 1)

- сахароза
 - глюкоза
 - крахмал
 - рибоза
 - арабиноза
-

Sual: При обработке сусла одно из важных требований: (Ўаќи: 1)

- окисление сусла и мезги
 - окисление мезги
 - защита сусла и мезги от окисления
 - окисление сусла
 - никакой из вышеуказанных
-

Sual: Куда разгружают виноград после взвешивания и отбора проб? (Ўаќи: 1)

- в бродильную емкость
 - в просекатель
 - в гребнеотделитель
 - в приемо-питательный бункер
 - никакой из вышеуказанных
-

Sual: Еще одна важная стадия в первичном винопроизводстве? (Ўаќи: 1)

- отстаивание сусла

- окисление сусла
 - защита сусла и мезги от окисления
 - окисление сусла
 - все из вышеуказанных
-

Sual: Куда передается сусло из теплообменной системы после отстаивания? (Ќәкі: 1)

- раздавливается и в бродильную емкость
 - охлаждается и в бродильную емкость
 - окисляется и в бродильную емкость
 - отделяется от гребнеотделителя и в бродильную емкость
 - никакой из вышеуказанных
-

Sual: Относительно какой новый способ отстаивания применяется в последнее время в виноделии, в том числе и для осветления сока? (Ќәкі: 1)

- аэрация
 - флотация
 - дезодорация
 - дефекация
 - никакой из вышеуказанных
-

Sual: Какое вещество используется для осветления? (Ќәкі: 1)

- вода
 - раствор перманганата
 - бентонит, желатин, SiO₄
 - воздух
 - пероксид водорода
-

Sual: Какая операция проводится, чтобы защитить сусло от брожения перед спокойной выдержкой? (Ќәкі: 1)

- передача в просекатель
 - обесцвечивание бентонитом
 - окисление
 - сульфитация и охлаждение
 - никакой из вышеуказанных
-

Sual: Когда была сделана первая попытка открытия химической природы процесса образования спирта из сахара? (Ќәкі: 1)

- в конце XX века
 - в начале XIX века
 - в начале XVIII века
 - в конце XVII века
 - никакой из вышеуказанных
-

Sual: Кто впервые показал распад фруктозы-1,6 дифосфата на глицериновый альдегид и диоксиацетон? (Ќәкі: 1)

- А.Н.Лебедев
 - Л.Пастер
 - Э.Бухнер
 - С.П.Костичев
 - никакой из вышеуказанных
-

Sual: На какой стадии вводят дрожжи в сусло? (Џәкі: 1)

- тихое брожение
 - стабилизация
 - бурное брожение
 - во время купажа
 - никакой из вышеуказанных
-

Sual: Какие процессы происходят в приготовлении вина в соответствующих стадиях, в непрерывной форме в этом или ином направлении? (Џәкі: 1)

- тепловые
 - сложные физико-химические и биохимические
 - химические
 - биологические
 - никакой из вышеуказанных
-

Sual: Сколько стадий различают при приготовлении вина? (Џәкі: 1)

- 4
 - 3
 - 5
 - 6
 - 7
-

Sual: Какие стадии различают при приготовлении вина? (Џәкі: 1)

- образование вина
 - формирование
 - созревание
 - старение и растрата
 - все из вышеуказанных
-

Sual: По Эрлиху, во время деаминизации аминокислот, только от отделяющего используют при брожении спирта? (Џәкі: 1)

- азота
 - аммония
 - воздуха
 - водорода
 - никакой из выше перечисленных
-

Sual: Присутствие чего является причиной интенсивного окисления и оседания фенольных веществ до и после брожения в сусле и вине? (Џәкі: 1)

- водорода
 - азота
 - кислорода
 - аммония
 - никакой из выше перечисленных
-

Sual: Среди процесса формирования вина в результате яблочно-молочного брожения образуетсяосновы яблочной кислоты , ...основы молочной кислоты: (Џәкі: 1)

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

Sual: В большей степени каким процессам относится оседание взвешенных частиц и испарение летучих компонентов из вина? (Çəki: 1)

- химическим
 - микробиологическим
 - тепловым
 - физическим
 - биохимическим
-

Sual: Что относится к физическому способу на стадии осветления вина? (Çəki: 1)

- оседание
 - процеживание (фильтрация)
 - перемещение через центрифугу
 - термическая обработка (холодом и теплом)
 - все перечисленные
-

Sual: Как называется процесс трансформации сахара в спирт с помощью дрожжей, при выделении углекислого газа и тепла. (Çəki: 1)

- ферментация
 - брожение
 - купаж
 - дробление
 - сульфитация
-

Sual: Цвет вина определяется присутствием при брожении....., поскольку именно в ней находятся красящие вещества. (Çəki: 1)

- мякоти
 - семен
 - кожицы ягод
 - гроздей
 - всевышеперечисленное
-

Вۆlmə: 0403

Ad	0403
Suallardan	24
Maksimal faiz	24
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	2 %

Sual: С какой целью виноградное сусло обрабатывается с бентонитом? (Çəki: 1)

- с целью удаления микроорганизмов
 - с целью удаления SO₂
 - с целью осаждения взвешенных частиц
 - с целью отделения кожицы винограда
 - с целью купажирования
-

Sual: С какой целью красные вина готовятся сбразиванием виноградного сусла без отделения

мезги? (Ҷаќи: 1)

- с целью увеличения массы продукта
 - с целью полного извлечения пигментных веществ
 - с целью полного извлечения белковых веществ
 - с целью полного извлечения жировых веществ
 - с целью полного извлечения витаминов
-

Sual: Какие примеси не содержатся в виноградном сусле, полученном путем дробления стекания и отжима при производстве вина? (Ҷаќи: 1)

- кусочки гребней
 - частицы земли
 - углекислый газ
 - пектиновые вещества
 - кусочки кожицы винограда
-

Sual: С какой целью осветленное виноградное сусло поступает в ферментатор? (Ҷаќи: 1)

- для купаживания
 - для сбразивания
 - для осаждения виннокаменной кислоты
 - для декантации
 - все выше указанные
-

Sual: На сколько процентов повышается производительность прессов при предварительном отделении сока от мезги плодов и ягод в производстве вин? (Ҷаќи: 1)

- 2 – 10 %
 - 10 – 15 %
 - 15 – 25 %
 - 25 – 30 %
 - 30 – 35 %
-

Sual: Один из этих факторов не влияет на качество готовой коньячной продукции: (Ҷаќи: 1)

- способ перегонки выноматериалов
 - продолжительность выдержки коньячного спирта
 - форма стеклянной тары
 - условия выдержки коньячного спирта
 - сорт винограда
-

Sual: Какие соединения образуются при формировании аромата и вкуса коньяка из алифатических альдегидов? (Ҷаќи: 1)

- ацеталы
 - жирные кислоты
 - нитраты
 - аминокислоты
 - глеводы
-

Sual: В каких концентрациях содержатся в коньяке соединения, обуславливающие аромат коньячного спирта? (Ҷаќи: 1)

- от 0,1 до 1,0 мг/л
- от 1,0 до 5,0 мг/л
- от 5,0 до 10,0 мг/л
- от 10,0 до 15,0 мг/л

от 15,0 до 20,0 мг/л

Sual: Какими компонентами вступают в соединение алифатические альдегиды образуя ацетали при формировании аромата и вкуса коньяка? (Џәкі: 1)

- ферменты и жиры
 - аминокислоты и ненасыщенные жирные кислоты
 - спирты и фенолы
 - насыщенные жирные кислоты и кетоны
 - витамины С и витамин Д
-

Sual: Что из них не относится к источникам образования ацеталей в производстве коньяка: (Џәкі: 1)

- алифатические альдегиды
 - фурфурол
 - лигнин
 - фенилаланин
 - дубильные вещества
-

Sual: В чем главное отличие технологии производства крепких вин от столовых вин? (Џәкі: 1)

- спиртование сусла
 - виноматериалы содержат натуральные сахара
 - брожение сусла с мезгой
 - виноматериалы не содержат натуральные сахара
 - брожение сусла
-

Sual: Наличием какого вещества объясняется присутствие фруктового аромата в крепленых винах? (Џәкі: 1)

- аминокислоты
 - органические кислоты
 - ацеталы
 - витамины
 - альдегиды
-

Sual: Какие компоненты участвуют в формировании специфического вкуса, аромата портвейнов? (Џәкі: 1)

- органические кислоты
 - ароматические альдегиды
 - высшие спирты
 - ацеталы
 - сложные эфиры
-

Sual: Куда сразу же направляется сусло чтобы предотвратить, имеющиеся в сусле и мезге полученного «белым» способом окисление ферментов и в результате уменьшить активность вредных микроорганизмов? (Џәкі: 1)

- в бункер
 - в гребнеотделитель
 - в просекатель
 - в бродильную емкость
 - никакой из вышеуказанных
-

Sual: Содержание каких веществ увеличивается при сбраживании сусла при температуре ниже

5-12 °C и выше 20°C и уменьшению этих веществ в аэробных условиях ? (Ќәкі: 1)

- спирты
 - жиры
 - азотистые вещества
 - соли кальция
 - никакой из выше перечисленных
-

Sual: На стадии созревания и особенно старения вина органические кислоты вступают в реакцию с этиловым спиртом с образованием эфиров, укажите последовательность органических кислот по скорости вступления в реакцию: 1- янтарная-, 2- молочная-, 3- яблочная-, 4- лимонная-, 5- винная-, 6- уксусная кислоты (Ќәкі: 1)

- 3,2,1,4,5,6
 - 4,6,5,1,2,3
 - 1,3,2, 5,4,6
 - 5,4,6,3,2,1
 - 6,4,5,3,1,2
-

Sual: Для осветления вина применяются нижеперечисленные технологические способы: (Ќәкі: 1)

- микробиологические, физические, физико-химические, тепловые
 - тепловые, биохимические, химические, микробиологические
 - физические, физико-химические, биохимические, химические
 - биохимические, физические, физико-химические, тепловые
 - никакой из выше перечисленных
-

Sual: Технология первичного виноделия белых сухих натуральных вин включает в себя следующие операции: 1- дробление винограда; 2-сбраживание и снятие с осадка, 3-отделение сусла; 4-осветление; 5-прессование мезги. (Ќәкі: 1)

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

Sual:— получение однородной партии виноматериалов путем смешивания молодых вин из одного и того же ампелографического сорта винограда, имеющих одинаковое происхождение, год получения и назначение (Ќәкі: 1)

- оклейка
 - купаж
 - эгализация
 - переливание
 - тепловая обработка
-

Sual: - смешивание виноматериалов из разных сортов и различного происхождения для получения вина, соответствующего определенному типу по составу и органолептическим свойствам. (Ќәкі: 1)

- оклейка
 - купаж
 - эгализация
 - переливание
 - тепловая обработка
-

Sual:столового вина до -5°C проводят с целью снижения растворимости в водно-спиртовом растворе и выпадения в осадок виннокислых и некоторых других солей, а также к частичной коагуляции дубильных, красящих и белковых веществ (Ҷәкі: 1)

- оклейка
 - купаж
 - эгализация
 - переливание
 - охлаждение
-

Sual: вина проводят для усиления процесса выпадения осадка, образующегося при хранении вина, и отделения виноматериала от этого осадка. (Ҷәкі: 1)

- оклейка
 - купаж
 - эгализация
 - переливание
 - охлаждение
-

Sual: — один из наиболее эффективных способов осветления вина до кристальной прозрачности, для этого применяют полисахаридные комплексы в виде растворенного рыбного клея (получаемого из чешуи) или желатина. (Ҷәкі: 1)

- оклейка
 - купаж
 - эгализация
 - переливание
 - охлаждение
-

Sual:вина при температуре $60\text{—}65^{\circ}\text{C}$ проводится для ускорения его созревания, улучшения вкуса и повышения устойчивости в хранении. (Ҷәкі: 1)

- оклейка
 - купаж
 - эгализация
 - переливание
 - тепловая обработка
-

Бۆлмә: 0501

Ad	0501
Suallardan	25
Maksimal faiz	25
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	2 %

Sual: Когда был произведен первый коньяк? (Ҷәкі: 1)

- 300 лет тому назад
 - 150 лет тому назад
 - 250 лет тому назад
 - 400 лет тому назад
 - 200 лет тому назад
-

Sual: Где родина коньяка? (Ҷәкі: 1)

- город Малаго
 - область Шаранты
 - город Вермут
 - Испания
 - Скандинавия
-

Sual: Какой букет у коньячного спирта, полученного из сортов Силванер и Ркацители? (Ўэкі: 1)

- тон никотина
 - тон муската
 - аромат ягод
 - аромат фруктовых цветов
 - аромат фруктов
-

Sual: Какой аромат придает коньяку, спирт полученный из сорта Фоль-блэш? (Ўэкі: 1)

- аромат фруктовых цветов
 - аромат ягод
 - аромат фруктов
 - тон муската
 - тон никотина
-

Sual: Какие сорта не используют для высококачественных коньяков (Ўэкі: 1)

- Алы-терский
 - созданные гибриды
 - Кахет
 - Плавай
 - Фоль-бланш
-

Sual: При нагревании вина до какой температуры, происходит распад ароматизированных веществ? (Ўэкі: 1)

- 120° C
 - 80° C
 - 110° C
 - 90° C
 - 100° C
-

Sual: По мнению французских производителей из каких сортов винограда получают слабые коньяки? (Ўэкі: 1)

- Белый
 - Красный
 - Розовый
 - Красный, розовый
 - белый и розовый
-

Sual: Какие сорта винограда не используют для получения высококачественных коньяков нейтрального тона? (Ўэкі: 1)

- Плавай
 - Алы терский
 - Фоль-бланш
 - Ркасители
 - Кахет
-

Sual: Из скольких стадий состоит производство современного коньяка? (Ҷаќи: 1)

- 4
 - 2
 - 3
 - 1
 - 9
-

Sual: Какая сахаристость должна быть у винограда предназначенного для выработки коньячного виноматериала? (Ҷаќи: 1)

- 10-15%
 - 15-16%
 - 17-20%
 - 21-25%
 - 16%
-

Sual: Какая титруемая кислотность должна быть у винограда предназначенного для выработки коньячных виноматериалов? (Ҷаќи: 1)

- 4-5 г/дм³
 - 8 г/дм³
 - 12-13 г/дм³
 - 14-15 г/дм³
 - 6-7 г/дм³
-

Sual: Каково содержание спирта в коньячном виноматериале? (Ҷаќи: 1)

- меньше 7,5% об
 - больше 7,5% об
 - меньше 9,5% об
 - меньше 8,9 % об
 - больше 7,5% об –меньше 9,5А% об
-

Sual: К какому процессу относится дистилляция вина при получении коньячного спирта? (Ҷаќи: 1)

- химическому
 - физическому
 - физико-химическому
 - механическому
 - тепло-физическому
-

Sual: Какие компоненты участвуют в дистилляции вина для получения коньячного спирта? (Ҷаќи: 1)

- эфиры
 - ацетали
 - альдегиды
 - кислоты
 - все выше перечисленное
-

Sual: На сколько групп делятся вещества, перешедшие из вина в коньячные виноматериалы? (Ҷаќи: 1)

- 2
- 4
- 5

- 8
 - 6
-

Sual: Какие примеси не относятся к низкокипящим? (Џәкі: 1)

- уксусный альдегид
 - муравьиный этил
 - уксусная кислота
 - уксусно-метиловый эфир
 - уксусно-этиловый эфир
-

Sual: Какие примеси не относятся к высококипящим? (Џәкі: 1)

- пропиол
 - фурфурол
 - изомасляный этил
 - изовалериан
 - все выше перечисленное
-

Sual: Сколько основных факторов влияющих изменение объема и уменьшающих крепость спирта? (Џәкі: 1)

- 2
 - 3
 - 5
 - 6
 - 1
-

Sual: При какой относительной влажности хранят коньячные спирты, производимые в нашей республике? (Џәкі: 1)

- 65-70%
 - 75-85%
 - 45-50%
 - 40-45%
 - 60-65%
-

Sual: При какой температуре хранят коньячный спирт, производимый в нашей стране? (Џәкі: 1)

- 15-20°C
 - 10-14 °C
 - 25-30 °C
 - 35-40 °C
 - 5-10 °C
-

Sual: При какой температуре и относительной влажности происходит созревание коньячного спирта в специальных надземных или полуподвальных помещениях? (Џәкі: 1)

- 15±3°C вә 70-73%
 - 20±3°C вә 75-80%
 - 25±3°C вә 65-70%
 - 30±3°C вә 60-65%
 - 35±3°C вә 55-60%
-

Sual: Кто впервые применил метод пастеризации? (Џәкі: 1)

- А.Н.Лебедев
- Л.Пастер

- Е.Вухнер
 - С.П.Костичев
 - Никакой из выше пересичленных
-

Sual: Для устранения катионов каких тяжелых металлов и вообще для устранения чего вино обрабатывают желтой кровяной солью? (Çәki: 1)

- Cu
 - Fe
 - Au
 - Ag
 - все выше перечисленные
-

Sual: Что применяется для замедления оседания нестойких солей винной кислоты, и в особенности солей кислого калия? (Çәki: 1)

- обработка метавинной кислотой
 - обработка желтой кровяной солью
 - обработка бентонитом
 - обработка поливинилпирролидином
 - никакой из выше пересичленных
-

Sual: Как называется процесс смешивания различных виноматериалов с другими компонентами в определенных соотношениях для получения продукта соответствующей кондиции? (Çәki: 1)

- эгализация
 - купаж
 - ассамбляж
 - фильтрация
 - никакой из выше пересичисленных
-

Вөlmә: 0502

Ad	0502
Suallardan	8
Maksimal faiz	8
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	2 %

Sual: К чему приводит высокое содержание титруемых кислот в процессе дистилляции? (Çәki: 1)

- появление букето- образующих веществ
 - увеличение количества высших спиртов
 - образование золотистого цвета
 - образование эфиров
 - распад ароматизированных веществ
-

Sual: Какой показатель раньше считался главным при выборе сорта винограда для коньяка? (Çәki: 1)

- количество аминокислот
- повышенное количество титрующих кислот
- повышенное количество фенольных веществ
- повышенное количество дубильных веществ
- высших спиртов

Sual: Какая группа веществ переходят в винный и коньячный спирт? (Çәki: 1)

- высшие спирты
 - дубильные вещества
 - ароматизированные вещества
 - азотистые вещества
 - фенольные вещества
-

Sual: Какие вещества переходят в винный и коньячный спирт? (Çәki: 1)

- ароматизированные вещества
 - дубильные вещества
 - фенольные вещества
 - эфир енанта
 - аминокислоты
-

Sual: При какой температуре происходит брожение коньячного виноматериала? (Çәki: 1)

- выше 35 °C
 - выше 45°C
 - выше 30°C
 - до 25°C
 - выше 25°C
-

Sual: От чего зависит процесс впитывания в дубовую доску? (Çәki: 1)

- от пористости доски
 - от температуры хранения
 - от крепости спирта
 - от удельной площади бочки
 - все выше перечисленные
-

Sual: Какие органические вещества для оклейки добавляют в вино, чтобы на короткое время ее осветлить и сохранить за длительное время без мути (Çәki: 1)

- желатин
 - рыбная оклейка
 - казеин
 - белок яйца
 - все выше перечисленные
-

Sual: Гидролиз каких высокомолекулярных соединений обеспечивает обработка ферментными препаратами? (Çәki: 1)

- пектин
 - белки
 - нейтральные полисахариды
 - полисахариды
 - все выше перечисленные
-

Bölmә: 0503

Ad 0503

Suallardan 14

Maksimal faiz 14

Sualları qarışdırmaq

Sual: Какие вещества отображают свойство виноградного сорта? (Çəki: 1)

- экстрактивные вещества
 - азотистые соединения
 - углеводы
 - ароматизированные вещества
 - все выше перечисленное
-

Sual: По какому способу обрабатывают коньячные виноматериалы? (Çəki: 1)

- “по-белому” способу
 - “по-красному” способу
 - «по-зеленому» способу
 - «по-способу» фосфата
 - бочковый способ
-

Sual: Из каких семян готовится солод на спиртовых заводах (Çəki: 1)

- ячменя
 - проса
 - овса
 - ржи
 - из всего вышеперечисленного
-

Sual: Какое сусло используют в коньячных виноматериалах? (Çəki: 1)

- сусло, полученное при высоком давлении
 - сусло, полученное при низкой скорости самотека
 - сусло, полученное при первичном давлении
 - с диффузионного сока
 - сусло, полученное при низком давлении
-

Sual: Какие требования предъявляются винным материалам? (Çəki: 1)

- слабый, высокая кислотность, спиртность должен быть 8-11%
 - крепкий, высокая кислотность, спиртность должен быть 8-11%
 - слабый, низкая кислотность, спиртность должен быть 8-11%
 - слабый, высокая кислотность, спиртность должен быть 18%
 - слабый, низкая кислотность, спиртность должен быть 18%
-

Sual: В чем заключается основная особенность технологии коньячных виноматериалов? (Çəki: 1)

- добавление сернистого ангидрида, выдержка и брожение при температуре 10-12°
 - добавление SO₂, выдержка и брожение при температуре 10-12°C
 - не добавление сернистого ангидрида, выдержка и брожение при температуре, 10-12°C
 - не добавление сернистого ангидрида, выдержка и брожение при температуре, 20°C
 - не добавление SO₂, выдержка при температуре 10-15°C и без брожения
-

Sual: По какой причине коньячные виноматериалы нельзя обрабатывать «красным способом»? (Çəki: 1)

- во время обработки дубильные вещества не должны переходить в сусло
- во время обработки азотистые вещества не должны переходить в сусло

- во время обработки фенольные вещества должны переходить в сусло
 - во время обработки этиловый спирт не должен переходить в сусло
 - во время обработки энантивый эфир не должен переходить в сусло
-

Sual: Какие процессы происходят при брожении выше 25°C? (Ҷаќи: 1)

- неполное брожение сахара
 - распад аминокислот
 - улетучивание спирта
 - улетучивание эфиров
 - образование клейстеризации белков
-

Sual: Первая стадия коньяка? (Ҷаќи: 1)

- отбор виноградных сортов
 - получение коньячного спирта
 - ректификация спирта
 - дистилляция спирта
 - очистка спирта от примесей
-

Sual: Укажите последовательность технологических операций современного производства коньяка: 1- купаж и обработка коньяка, 2- перегонка коньячного виноматериала в спирт, 3- приготовление коньячного виноматериала, 4-выдержка коньячного спирта с контакте с дубовой древесиной (Ҷаќи: 1)

- 1,2,3,4
 - 3,4,2,1
 - 3,2,4,1
 - 3,2,1,4
 - 1,3,4,2
-

Sual: Какие условия должны соблюдаться для улучшения качества коньячного виноматериала и спирта? (Ҷаќи: 1)

- брожение на ферментированных гроздях
 - выдержка на дрожжах
 - увеличить, добавляя в сусло гипса
 - стабилизация сусла на мезге
 - все выше перечисленное
-

Sual: При производстве коньяка для чего используют способ дистилляции? (Ҷаќи: 1)

- получение коньячного спирта
 - отделение от коньячного спирта не желанных примесей
 - обогатить характеризующими веществами вкус, букет коньяка высокого качества
 - очистка от примесей
 - все выше перечисленное
-

Sual: Какие изменения происходят в коньячном спирте при длительном хранении? (Ҷаќи: 1)

- изменения цвета
 - уменьшение объема
 - уменьшение крепости
 - изменение относительной плотности
 - все выше перечисленные
-

Sual: Каким требованиям должен соответствовать фильтрующий материал в виноделии? (Ҷаќи:

- 1)
- должен быть нейтральным к вине с химической стороны, в нем не должен раствориться
 - должен сорбировать на высшем уровне микроорганизмы и частицы, образовавшие помутнение
 - должен сохранить мягкую микопористую структуру, даже если повысится давление
 - должен быть механически крепким
 - все выше перечисленные

Вөlmә: 0601

Ad	0601
Suallardan	14
Maksimal faiz	14
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	2 %

Sual: Что из нижеперечисленного не относится к слабоалкогольным напиткам? (Ҷәкі: 1)

- брага
- медовуха
- лимончелла
- квас
- пахта

Sual: Что из перечисленного не относится к безалкогольным напиткам? (Ҷәкі: 1)

- фруктовые соки
- фруктовые соки
- минеральные воды
- лечебные воды
- брага

Sual: Что из перечисленного не относится к слабоалкогольным напиткам? (Ҷәкі: 1)

- буза
- кумыс
- брага
- сидр
- все перечисленные варианты

Sual: Что из перечисленного относится к алкогольным напиткам? (Ҷәкі: 1)

- натуральные минеральные воды
- искусственные минеральные воды
- лечебные воды
- газированные воды
- все вышеперечисленные варианты

Sual: Хлеб, приготовленный из какого вида зерновых используется для хлебного кваса? (Ҷәкі: 1)

- пшеничный хлеб
- отрубной хлеб
- ржаной хлеб
- гречневый хлеб
- овсяной хлеб

Sual: Каким методом изготавливается измельченная смесь солода и ферментных препаратов (Çәki: 1)

- методом кипячения
 - методом дистилляции
 - методом экстракции
 - методом тинктуры
 - методом заваривания
-

Sual: В течении скольких часов выдерживается ржаной солод и ржаная мука с водой? (Çәki: 1)

- 1-1,5 часа
 - 2-2,5 часа
 - 3-4 часа
 - 3-3,5 часа
 - больше 5 часов
-

Sual: При каком давлении выдерживается смесь солода? (Çәki: 1)

- 0,02мПа
 - 0,01мПа
 - 0,03мПа
 - 0,05 мПа
 - 0,3 мПа
-

Sual: При приготовлении сусла из концентрата какова должна быть температура воды смешиваемой с концентратом? (Çәki: 1)

- 30-35С
 - 20-30С
 - 45С
 - выше 45С
 - выше 55С
-

Sual: Укажите последовательность операции в бродильно-купажном аппарате? 1-выдержка сусла в течении 10 часов; 2-уменьшение до 1% сухих веществ, остывание сусла до 10С; 3-остужение сусла раствором соли; 4-добавление сахарного сиропа (Çәki: 1)

- 3,4,1,2
 - 4,3,2,1
 - 3,4,2,1
 - 2,1,3,4
 - 1,2,3,4
-

Sual: При изготовлении «Московского» кваса каким способом он газифицируется? (Çәki: 1)

- с применением метода брожения
 - с применением метода шампанизации
 - с применением технологии газированных напитков
 - брожение за счет дрожжей и молочных брожений
 - ни один из перечисленных вариантов
-

Sual: В течении скольких часов осветляют готовый квас? (Çәki: 1)

- 10-12 часов
- 6-7 часов
- 8-10 часов

- 3-4 часов
 - больше суток
-

Sual: При производстве «Московского» кваса какой из перечисленных компонентов не используется? (Ҷаќи: 1)

- сахарный сироп
 - красящие вещества
 - колер
 - концентрат квасного сусла
 - молочная кислота
-

Sual: Что образуется при совместном действии дрожжей и молочных бактерий при производстве кваса? (Ҷаќи: 1)

- альдегиды
 - органические кислоты
 - этиловый спирт
 - летучие кислоты
 - ферменты
-

ВЉмә: 0602

Ad	0602
Suallardan	8
Maksimal faiz	8
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	2 %

Sual: Укажите состав концентрата квасного сусла: (Ҷаќи: 1)

- 90% красный и 10% зеленый ржаной солод
 - 80 красный и 20% зеленый ржаной солод
 - 60% красный и 40% зеленый ржаной солод
 - 50% красный и 50% зеленый ржаной солод
 - 70% красный и 30% зеленый ржаной солод
-

Sual: При какой температуре проводят брожения квасного сусла? (Ҷаќи: 1)

- при 18 – 20°C
 - при 22 – 24°C
 - при 28 – 30°C
 - при 32 – 34°C
 - при 36 – 38°C
-

Sual: До какой температуры охлаждают молодой квас после брожения в целях лучшего осветления? (Ҷаќи: 1)

- до 20°C
 - до 14°C
 - до 8°C
 - до 4°C
 - до 1°C
-

Sual: Какими органолептическими характеристиками обладает хлебный квас? (Ҷаќи: 1)

- темно-кофейного цвета, приятным ароматом и вкусом
 - соломенного цвета, приятным ароматом и вкусом
 - темно-кофейного цвета, резким ароматом и сладким вкусом
 - темно-кофейного цвета, приятным ароматом и кислым вкусом
 - ни один из перечисленных вариантов
-

Sual: Какое сырье используется для приготовления хлебного кваса? (Ҷаќи: 1)

- зеленый солод
 - красный ржаной солод
 - овсяной солод
 - пшеничный солод
 - все перечисленные варианты
-

Sual: В последнее время, что из перечисленного используют для приготовления кваса более простым способом ? (Ҷаќи: 1)

- порошок кваса
 - квасное сусло
 - сгущенный квас
 - сухой квас
 - все перечисленные варианты
-

Sual: За счет каких бактерий происходит процесс брожения квасного сусла? (Ҷаќи: 1)

- маслянокислые бактерии
 - молочнокислые бактерии
 - азото бактерии
 - грамположительные
 - ни один из перечисленных вариантов
-

Sual: Какие процессы происходят при брожении квасного сусла? (Ҷаќи: 1)

- происходит развитие дрожжей
 - происходит развитие дрожжей и молочно-кислого брожения
 - образуются органические соединения
 - происходит расщепление пектиновых веществ
 - образуется уксусная кислота
-

ВЉМә: 0603

Ad	0603
Suallardan	5
Maksimal faiz	5
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	1 %

Sual: Для выпечки квасного хлеба какой состав считается правильным с целью производства кваса? (Ҷаќи: 1)

- 50% ржаный солод + 25%ячменный солод + 25% ячменная мука
- 25,5% пшеничный солод + 30% ячменный солод + 44,5% пшеничная мука
- 64,5% ржаный солод + 10,5% ячменный солод + 25% ржаная мука
- 70,5% ржаный солод + 5,0% ячменный солод + 24,5% пшеничная мука

- 50% пшеничный солод + 25% ржаной солод + 25% ячменный солод
-

Sual: Какие компоненты используются для приготовления хлебного кваса? (Çəki: 1)

- красный ржаной солод, ржаная мука, зеленый пивной солод и сахар
- пшеничный солод, ячменная мука, бесцветный пивной солод и сахар
- красный ржаной солод, ржаная и ячменная мука, бесцветный пивной солод, сахар
- красный ржаной солод, ржаная и ячменная мука, бесцветный пивной солод,
- бесцветный солод, пшеничная мука, зеленый пивной солод
-

Sual: Укажите составные части квасного сусла в процентах? (Çəki: 1)

- 70% сухого ржаного красного солода и 10% влажного ржаного солода вместе с ферментами
- смесь из 80% сухого ржаного красного солода и 20% влажного ржаного солода вместе с ферментами
- смесь из 90% сухого ржаного красного солода и 10% влажного ржаного солода вместе с ферментами
- смесь из 85% сухого ржаного красного солода и 15% влажного ржаного солода вместе с ферментами
- смесь из 50% сухого ржаного красного солода и 50% влажного ржаного солода вместе с ферментами
-

Sual: Укажите последовательность технологических операций при производстве кваса: 1- хранение сырья и полуфабрикатов, 2- прием сырья и полуфабрикатов, 3-брожение квасного сусла, 4-приготовление квасного сусла, 5-купажирование кваса, 6-розлив кваса, 7-хранения готовой продукции (Çəki: 1)

- 1,2,3,4,5,6,7
- 2,1,4,3,5,6,7
- 2,1,4,5,3,6,7
- 3,5,7,4,2,1,6
- 1,3,5,7,6,2,4
-

Sual: При изготовлении квасного сусла эффективным методом, в каком процентном соотношении берутся составляющие части? (Çəki: 1)

- 54% ржаного солода, 34% ржаной муки и 12% , ячменного солода
- 54% ржаного солода,32% ржаной муки и 12% ячменного солода
- 52% ржаного солода,38% ржаной муки и 10% ячменного солода
- 64% ржаного солода,24% ржаной муки и 12% ячменного солода
- 57% ржаного солода,30% ржаной муки и 13% ячменного солода
-

Bölmə: 0801

Ad	0801
Suallardan	27
Maksimal faiz	27
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	1 %

Sual: От количества каких продуктов в основном зависит калорийность и биологическая ценность пищи? (Çəki: 1)

- молочные продукты

- мясные продукты
 - рыбные продукты
 - кондитерские изделия
 - хлебопродукты
-

Sual: Какое из перечисленных животных относится к основному сырью мясной промышленности? (Ќәкі: 1)

- лошадь
 - верблюд
 - зебу
 - баран
 - заяц
-

Sual: Увеличению какого показателя способствует увеличение в составе пищи удельного веса мяса и мясопродуктов? (Ќәкі: 1)

- биологическая ценность
 - физиологическая ценность
 - энергетическая ценность
 - экологическая ценность
 - ни один из указанных
-

Sual: Что из перечисленного не обуславливает качество мяса? (Ќәкі: 1)

- вид животного
 - пол животных
 - количественное соотношение ткани
 - условие питание животного
 - количество мяса
-

Sual: Какое из перечисленных животных является второстепенным сырьем мясной промышленности? (Ќәкі: 1)

- говядина
 - верблюжье мясо
 - свинина
 - баранина
 - куриное мясо
-

Sual: Сколько процентов мышечной ткани в мясе? (Ќәкі: 1)

- 20-35%
 - 40-45%
 - 50-70%
 - 75-78%
 - 80-85%
-

Sual: Сколько процентов составляет жировая ткань мяса? (Ќәкі: 1)

- 1-2%
 - 3-20%
 - 25-30%
 - 35-45%
 - 50-65%
-

Sual: Сколько процентов составляет костная ткань мяса? (Ўаќи: 1)

- 3-5%
 - 10-12%
 - 15-22%
 - 25- 35%
 - 40-50%
-

Sual: Сколько процентов составляет соединительная ткань мяса? (Ўаќи: 1)

- 80-90%
 - 60-75%
 - 45-55%
 - 20-38%
 - 9-14%
-

Sual: Чем обладает мышечное волокно, расположенное параллельно оси волокна (Ўаќи: 1)

- ратиной
 - миофибрией
 - саркоплазмой
 - гемицеллюлозой
 - эластином
-

Sual: На сколько групп делятся жировая ткань (Ўаќи: 1)

- 3
 - 5
 - 2
 - 4
 - 6
-

Sual: Какое из соединений больше всего содержится в составе животных жиров? (Ўаќи: 1)

- моноглицериды
 - диглицериды
 - триглицериды
 - тетраглицериды
 - пептоглицериды
-

Sual: Какое соединение определяет биологическую ценность жиров? (Ўаќи: 1)

- насыщенные жирные кислоты
 - альбумины
 - глобулины
 - ненасыщенные жирные кислоты
 - не один из указанных
-

Sual: Наличие какого компонента обуславливает пищевую ценность жировой ткани? (Ўаќи: 1)

- жира
 - минеральные вещества
 - углеводы
 - белки
 - ферменты
-

Sual: Наличие какой жирной кислоты обязательно для синтеза арахидоновой кислоты в

человеческом организме? (Ҷәкі: 1)

- линол
 - линолен
 - миристин
 - пальмитин
 - олеин
-

Sual: Что из перечисленного не входит в состав соединительной ткани? (Ҷәкі: 1)

- мышцы
 - кости
 - сухожилия
 - лимфа
 - стенки сосудов
-

Sual: Сколько процентов массы животного составляют все разновидности соединительной ткани? (Ҷәкі: 1)

- 25%
 - 35%
 - 40%
 - 45%
 - 50%
-

Sual: Сколько процентов фосфата кальция составляют минеральная часть костей? (Ҷәкі: 1)

- 90%
 - 80%
 - 70%
 - 60%
 - 50%
-

Sual: Какую часть желтого костного мозга составляют липиды? (Ҷәкі: 1)

- 1-3%
 - 4-12%
 - 15-30%
 - 40-70%
 - 84-95%
-

Sual: В производстве какого продукта не используют кости крупного рогатого скота? (Ҷәкі: 1)

- зелс
 - картон
 - кормовая мука
 - желатин
 - клейестр
-

Sual: При какой температуре созревает посоленное мясо при производстве вареных колбас? (Ҷәкі: 1)

- 2-4 С
 - 5-6 С
 - 7-9 С
 - 10-12 С
 - 14-15 С
-

Sual: Сколько времени созревает посоленное мясо при производстве вареных колбас? (Ҷәкі: 1)

- 0,5-1,0 час
 - 2-5 час
 - 6-12 час
 - 14-24 час
 - 24-48 час
-

Sual: При какой температуре происходит процесс обжарки продукта при производстве вареной колбасы (Ҷәкі: 1)

- 150-180 C
 - 130-150 C
 - 50-120 C
 - 15-50 C
 - 200-250 C
-

Sual: За какое время происходит охлаждение готовой продукции в производстве сосисок? (Ҷәкі: 1)

- 18-20 час
 - 14-16 час
 - 8-12 час
 - 4-6 час
 - 1-3 час
-

Sual: На сколько групп делятся мясные консервы по внешнему виду сырья? (Ҷәкі: 1)

- 2
 - 3
 - 4
 - 5
 - 6
-

Sual: На сколько групп делятся мясные консервы по составу? (Ҷәкі: 1)

- 2
 - 3
 - 4
 - 5
 - 6
-

Sual: По скольким направлениям происходит производство соленых мясных изделий? (Ҷәкі: 1)

- 2
 - 3
 - 4
 - 5
 - 6
-

Bölmә: 0802

Ad	0802
Suallardan	10
Maksimal faiz	10
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>

Sual: Какая часть мяса обладает высокой пищевой ценностью? (Çəki: 1)

- мышечная ткань
 - жировая ткань
 - соединительная ткань
 - костная ткань
 - не один из указанных
-

Sual: Как называется оболочка мышечной ткани состоящая из двухслойной мембраны? (Çəki: 1)

- миозин
 - миотин
 - сарколемма
 - тиогама
 - не один из указанных
-

Sual: Какое соединение составляет 4-12% масса желтого костного мозга? (Çəki: 1)

- липиды
 - белки
 - углеводы
 - вода
 - минеральные вещества
-

Sual: Какой компонент составляет 99,5% липидной фракции желтого костного мозга? (Çəki: 1)

- холестерин
 - фосфатид
 - зольные вещества
 - триглицериды
 - моносахариды
-

Sual: После какой операции происходит обвязка батонов при производстве вареной колбасы? (Çəki: 1)

- измельчение сырья
 - посол мяса
 - набивка
 - варка
 - охлаждение
-

Sual: Сколько времени длится процесс измельчения мясных кусков и приготовления фарша в производстве вареных колбас? (Çəki: 1)

- 1-6 минут
 - 8-15 минут
 - 16-20 минут
 - 21-30 минут
 - 45-60 минут
-

Sual: Сколько длится процесс обжарки батонов при производстве вареной колбасы? (Çəki: 1)

- 60- 180 минут
- 180-240 минут

- 240-300 мин
 - 300-360 мин
 - 15-60 мин
-

Sual: Какая операции по технологической схеме, следует за процессом варки в производстве сосисок? (Çәki: 1)

- обжарка
 - охлаждение
 - посол
 - созревание
 - измельчение
-

Sual: Сколько времени длится процесс вторичного измельчения мяса и приготовление фарша в производстве сосисок? (Çәki: 1)

- 3-5 мин
 - 6-10 мин
 - 12-16 мин
 - 18-24 мин
 - 25-30 мин
-

Sual: При какой температуре происходит процесс варки в производстве вареной колбасы? (Çәki: 1)

- 55-65° C
 - 75-85° C
 - 95-100° C
 - 105-125° C
 - 130-150° C
-

Бөлмә: 0803

Ad	0803
Suallardan	4
Maksimal faiz	4
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	1 %

Sual: С помощью электронного микроскопа было выяснено, что волокна различных диаметров мясного коллагена состоят из этого соединения (Çәki: 1)

- рибосомы
 - лизосомы
 - фибриллы
 - сарколеммы
 - митохондрии
-

Sual: Какое из этих соединений составляет 80% минерального состава костей? (Çәki: 1)

- гидроокись калия
- фосфат калия
- гидроокись кальция
- фосфат кальция
- карбонат калия

Sual: Где расположен желтый костный мозг? (Çəki: 1)

- окостеневшая часть хряща
 - наружная часть реберных костей
 - внутренняя часть полость конечностей
 - кости черепа
 - ни один из указанных
-

Sual: Чем шприцуют сырье в производстве соленых мясных изделий? (Çəki: 1)

- 1-03%-ный раствор щелочи
 - 5-8%-ный раствор лимонной кислоты
 - 10-15 % ный раствор уксусной кислоты
 - 10-15% ный раствор хлористого натрия
 - 15-20 %-ный раствор аскорбиновой кислоты
-

Bölmə: 0901

Ad	0901
Suallardan	10
Maksimal faiz	10
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	1 %

Sual: Какой из указанных пределов, правильно отражает количество жира в мясе различных видов рыб? (Çəki: 1)

- 0,1- 0,15%
 - 0,2- 30,0%
 - 31,0 – 44%
 - 45,0 -48%
 - 49,0-55,0 %
-

Sual: При какой температуре хранят рыбные продукты в солевых растворах во время мокрого посола? (Çəki: 1)

- 3-4 C
 - 5-6 C
 - 8-12 C
 - 14-20 C
 - 21-30 C
-

Sual: Какой максимальный предел влажности в вяленой рыбе? (Çəki: 1)

- от 50%
 - от 55%
 - от 60%
 - от 68%
 - от 48%
-

Sual: Какое минимальное количество сухих веществ должно быть в консервах из жареной, бланшированной и вяленой рыбы? (Çəki: 1)

- от 15%

- от 25%
 - от 30%
 - от 20%
 - от 10%
-

Sual: Какой из этих компонентов не должен содержаться в маринаде при изготовлении «Рыбно-овощных консервов в маринаде»? (Џәкі: 1)

- соль
 - сахарный песок
 - уксус
 - корица
 - перец
-

Sual: Какой из перечисленных компонентов не используется в приготовлении консервов в томатном соусе «овощная килька»? (Џәкі: 1)

- томатный соус
 - жареная килька
 - морковь
 - жареный картофель
 - жаренный лук
-

Sual: Что из перечисленного правильно отражает значение слова «пресервы»? (Џәкі: 1)

- стерилизация в 100 С
 - стерилизация при т-ре выше 100 С
 - пастеризация при т-ре ниже 100 С
 - не стерилизуется
 - не один из выше указанных
-

Sual: Что из перечисленного используется как консервант в пресервах? (Џәкі: 1)

- хлороводород
 - бензойная кислота
 - формиатовая кислота
 - кальциевая соль серной кислоты
 - калиевая соль соляной кислоты
-

Sual: Какой из этих в процессов не относится к созреванию пресервов? (Џәкі: 1)

- расщепление рыбных белков на пептоны
 - частичное расщепление белков на пептиды
 - расщепление рыбных белков на полипептиды
 - расщепление рыбных белков на аминокислоты
 - не один из выше указанных
-

Sual: При какой температуре хранят пресервы прошедшие созревание? (Џәкі: 1)

- минус 1-2° С
 - минус 3-4 С
 - минус 5-6 С
 - минус 7-8 С
 - минус 9-10 С
-

Вӱлмә: 0902

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

Sual: По какой причине переработка, выловленного сырья ведется непосредственно на корабле? (Çəki: 1)

- высокой пищевой ценностью
- количеством мяса в составе
- низкой пищевой ценностью
- быстропортящей особенностью
- ни один из указанных

Sual: Как называется смерть рыб, вынутых из воды, от удушья? (Çəki: 1)

- сублимация
- интерференция
- дегустация
- денатурация
- асфикция

Sual: Какой процесс рыбной обработки подразумевается под «дефростацией»? (Çəki: 1)

- уловка рыб
- мойка рыб
- разделка рыб
- ошпаривание рыб
- размораживание рыбы

Sual: На сколько возможно увеличить срок хранения глазированной замороженной рыбы, при добавлении антиоксидантов? (Çəki: 1)

- 0,5- 1,0 месяцев
- 2-3 месяца
- 4-5 месяцев
- 8-9 месяцев
- 12 месяцев

Sual: Какова основная цель обваливания в муке рыбного мяса? (Çəki: 1)

- уменьшение веса
- придание продукту приятного вкуса и запаха
- увеличение составляющих компонентов
- увеличению веса
- не один из вышеуказанных

Sual: Какую операцию проводят с целью укрепления внешней поверхности рыб и устранения излишней влаги? (Çəki: 1)

- обвалывание в муке
- сушка
- порционирование
- обжаривание
- стерилизация

Sual: Какой процесс последний в технологической схеме, в производстве рыбных консервов? (Çəki: 1)

- порционирование
 - бланшировка
 - засол
 - герметизация
 - стерилизация
-

Sual: Один из этих полуфабрикатов не используются при производстве консервов рыбы в «томатном соусе»? (Çəki: 1)

- копченые
 - обжаренные
 - бланшированные
 - сырые
 - вяленые
-

Sual: Один из этих компонентов влияет на пресервы как консервант: (Çəki: 1)

- уксусная кислота
 - молочная кислота
 - муравьиная кислота
 - яблочная кислота
 - щавелевая кислота
-

Sual: Продолжительность созревания пресервов не зависит от этого фактора (Çəki: 1)

- вид рыбы
 - жирность рыбы
 - размер куска рыбы
 - температура окружающей среды
 - количество консервантов
-

Bölmə: 0903

Ad	0903
Suallardan	4
Maksimal faiz	4
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	1 %

Sual: Как называется процесс избыточного выделения слизи с поверхности кожи рыб? (Çəki: 1)

- асфикция
 - гиперемия
 - всхожесть
 - дифракция
 - автолиз
-

Sual: Как называется мойка, очистка от чешуи, разделка и порционирование рыб до консервирования? (Çəki: 1)

- гидротермическая обработка

- биохимическая обработка
 - механическая обработка
 - микробиологическая обработка
 - физиологическая обработка
-

Sual: Один из этих процессов не относится к разделке рыб? (Çәki: 1)

- удаление головы рыбы
 - удаление внутренней части рыбы
 - очистка брюшной полости
 - порционирование рыбы
 - мойка рыб
-

Sual: Из каких состоят летучие соединения собирающиеся в пустотах консервной банки, в в процессе стерилизации рыбных консервов? (Çәki: 1)

- аммиак
 - сероводород
 - хлорид натрия
 - полифенольные соединения
 - не один из вышеуказанных
-

Бөлмә: 1001

Ad	1001
Suallardan	28
Maksimal faiz	28
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	1 %

Sual: Один из перечисленных процессов приходится на период новой биотехнологии (Çәki: 1)

- производство пенициллина путем глубокой ферментации
 - трансплантация эмбрионов
 - применение в промышленности ферментов
 - получение вирусной вакцины
 - получение ферментативных продуктов
-

Sual: Наличие какого из перечисленных веществ обязательно в составе молочной сыворотки (Çәki: 1)

- белки
 - фитонциды
 - лигнии
 - пропектина
 - целлюлоза
-

Sual: Наличие какого компонента в составе молочной сыворотки делает её ещё более ценной (Çәki: 1)

- кальций
- фосфор
- комплекс свободных аминокислот
- лактоза
- белок

Sual: Сколько молочного сахара-лактозы в 1 т молочной сыворотки (Ҷәкі: 1)

- до 30-ти кг
 - до 40 кг
 - до 50 кг
 - до 70 кг
 - до 100 кг
-

Sual: При воздействии ферментом лактозой на молочный сахар-лактозу на сколько молекул моносахаридов он распадается (Ҷәкі: 1)

- не распадается
 - 2
 - 3
 - 4
 - 5
-

Sual: В производстве каких продуктов широко используются продукты, полученные воздействием фермента лактозы на молочный сахар-лактозу? (Ҷәкі: 1)

- мороженое
 - цукаты
 - фруктовые соки
 - колбаса
 - творог
-

Sual: Какой вид молочного продукта наиболее популярен в Болгарии? (Ҷәкі: 1)

- кефир
 - мацони
 - сыр
 - творог
 - сюзьма
-

Sual: Какие молочные продукты являются незаменимыми в Голландии? (Ҷәкі: 1)

- различные виды творога
 - особые виды сыр
 - различные сливки
 - мацони
 - кефир
-

Sual: Меньше скольких миллионов не должно быть количество живых бактерий *L. Acidophilus* в 1 мл ацидофилина (Ҷәкі: 1)

- 1
 - 20
 - 100
 - 150
 - 200
-

Sual: Сколько процентов молочной кислоты должен содержать хорошо приготовленный ацидофилин? (Ҷәкі: 1)

- 0,35-0,45%
- 0,65-0,75%
- 0,85-0,95%

- 10,5-1,15%
 - 3,0-5,0%
-

Sual: При нагревании ацидофильные бактерии усваивают сахара и в основном какую кислоту они синтезируют? (Ќәкі: 1)

- муравьинную кислоту
 - яблочную кислоту
 - щавелевую кислоту
 - молочную кислоты
 - ни один из перечисленных вариантов
-

Sual: Скваживанием какого вида молока в настоящее время получают кефир? (Ќәкі: 1)

- козьего молока
 - верблюжьего молока
 - птичьего молока
 - овечьего молоко
 - коровьего молока
-

Sual: Из молока какого животного готовят кумыс? (Ќәкі: 1)

- лошади
 - овцы
 - козы
 - буйвола
 - верблюда
-

Sual: Сколько сортов сыра изготавливают с применением фермента «Rennin» на сегодняшний день? (Ќәкі: 1)

- до 10
 - до 20
 - до 25
 - до 40
 - до 50
-

Sual: В настоящее время сколько процентов фермента «Rennin» микробного происхождения используется в сыропроизводстве ? (Ќәкі: 1)

- 5,0%
 - 10%
 - 20%
 - 22%
 - 2,5%
-

Sual: Сколько процентный раствор уксусной кислоты получают при проведении раствора этанола через иммобилизованный бактериальный генератор? (Ќәкі: 1)

- 2-5%-й
 - 5-7%-й
 - 8-9%-й
 - 10-15%-й
 - 17-20%-й
-

Sual: Что из перечисленного используется для производства молочной кислоты в промышленности (Ќәкі: 1)

- малтоза
 - пектин
 - целлюлоза
 - полифенолоксидаза
 - ни один из перечисленных вариантов
-

Sual: (Ќәкі: 1)

Чтобы получить $5,0 \cdot 10^9$ Дж энергии сколько надо вырастить продукции на поле чтобы её в составе была эта энергия?

- $1,9 \cdot 10^9$ Дж
 - $2,5 \cdot 10^9$ Дж
 - $3,2 \cdot 10^9$ Дж
 - $3,7 \cdot 10^9$ Дж
 - $8,0 \cdot 10^9$ Дж
-

Sual: На сколько уменьшается энергия, накопленная в процессе фотосинтеза во время и переработки растительного сырья в готовые продукты питания ? (Ќәкі: 1)

- 18 кДж
 - 22 кДж
 - 25 кДж
 - 28 кДж
 - 30 кДж
-

Sual: Во сколько групп объединяются биотехнологические методы применяемые с целью защиты окружающей среды? (Ќәкі: 1)

- 2
 - 3
 - 5
 - 6
 - 9
-

Sual: Что из нижеперечисленного не используется в биотехнологии (Ќәкі: 1)

- геновая инженерия
 - клеточная инженерия
 - созревания и размножение тканей многоклеточных организмов
 - иммунокоррекция
 - техническое изменение клеток
-

Sual: На сколько периодов делится история создание и развития биотехнологии (Ќәкі: 1)

- 2
 - 3
 - 5
 - 7
 - 10
-

Sual: Кем было предложено разделить периоды историю создания и развития биотехнологии? (Ќәкі: 1)

- Зелинский

- Ханвинк
 - Ломоносов
 - Митрофанов
 - Загибалов
-

Sual: На каком съезде Европейской Ассоциации биотехнологов было принято разделение на периоды историю создания и развития биотехнологии (Çәki: 1)

- I
 - II
 - III
 - IV
 - V
-

Sual: Из всех видов пищевых концентратов только.....не являются транспортабельными. (Çәki: 1)

- кофепродукты;
 - сухие завтраки
 - пряности
 - овсяные диетические продукты
 - пищевые концентраты обеденных блюд
-

Sual: Пищевые концентраты обеденных блюд разделяют на.... групп. (Çәki: 1)

- 5
 - 4
 - 3
 - 6
 - 7
-

Sual: Самый распространенный аппарат для декстринизации пшеничной муки – шнековая сушилка (Çәki: 1)

- ШДС
 - СШД
 - ДСШ
 - СДШ
 - ШСД
-

Sual: Гомогенизированное яблочное пюре сушат также на вальцовой сушилке при режиме: давление пара на вальцах....., расстояние между валками....., продолжительность сушки (Çәki: 1)

- 0,3-0,4Мпа, 0,07 мм, 25-35с.
 - 0,1-0,2Мпа, 0,08 мм, 22-27с.
 - 0,4-0,5Мпа, 0,15 мм, 20-25с.
 - 0,2-0,3Мпа, 0,05 мм, 20-25с.
 - 0,25-0,35Мпа, 0,25 мм, 25-30с.
-

Bölmə: 1002

Ad	1002
Suallardan	30
Maksimal faiz	30
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>

Sual: Один из перечисленных процессов соответствует период «Антибиотиков» в истории зарождения и развития биотехнологии (Çәki: 1)

- использование молочно- кислого брожение
 - использование генной и клеточной инженерии с целью получения биосинтетических агентов
 - аэробная очистке канализационных вод
 - проращивание растительных клеток и получение вирусных вакцин
 - производство аминокислот с помощью мутирующих микробов
-

Sual: Один из перечисленных процессов соответствует периоду «Управляемого биосинтеза» в истории зарождения и развития биотехнологии (Çәki: 1)

- использование использование молочно-кислого брожения
 - использование генной и клеточной инженерии с целью получения биосинтетических агентов
 - аэробная очистка канализационных вод
 - проращивание растительных клеток и получение вирусных вакцин
 - производство аминокислот с помощью мутирующих микробов
-

Sual: При воздействии ферментом лактозой на молочный сахар-лактозу на какие 2 моносахарида она распадается (Çәki: 1)

- треоза-эритроза
 - аллоза-таблоса
 - арабиноза-ксилоза
 - галактоза-рибулоза
 - глюкоза- галактоза
-

Sual: Используя молочную сыворотку и пахту в качестве сырья вторичного ресурса, какие продукты можно из него произвести (Çәki: 1)

- биологически активные добавки
 - пропектиновые и пектиновые вещества
 - пищевые дрожжи с преобладанием лактозной активности
 - сильно действующие антиоксиданты
 - ни один из перечисленных вариантов
-

Sual: На сколько можно увеличить срок хранения мороженого при добавлении в него продуктов (глюкозы и галактозы) полученных путем воздействия фермента лактозы на лактозу? (Çәki: 1)

- 15 дней
 - 1 месяц
 - 2 месяца
 - 3 месяца
 - 4 месяца
-

Sual: Какие виды хлеба больше всего используются у различных народов, проживающих на территории Российской Федерации? (Çәki: 1)

- пшеничный хлеб
- ржаной хлеб
- кукурузный хлеб
- овсяной хлеб
- ни один из перечисленных вариантов

Sual: Для получения какого вещества используются чистые культуры молочнокислой бактерий *Lactobacillus acidophilus*? (Ҷаќи: 1)

- аспирин
 - витамины группы B1
 - ацидофилин
 - кумарин
 - бензидин
-

Sual: Что широко используется в молочной промышленности с целью повышения качества и увеличения ассортимента? (Ҷаќи: 1)

- антиоксиданты
 - ферменты
 - витамины
 - красящие вещества
 - фитонциды
-

Sual: Что является сырьем для «Rennin» (химозин сычужного фермента)? (Ҷаќи: 1)

- слюна
 - порошок из ногтей
 - почва
 - желудок молодых бычков
 - ни один из перечисленных вариантов
-

Sual: Когда были получены мукоральные грибы штаммов *Mucor pusillus* и *Mucor miehei*? (Ҷаќи: 1)

- XVII века
 - в 50-е годы XIX
 - в начале 20 века
 - в 60-е годы 20 века
 - в начале XXI века
-

Sual: При введении какого фермента происходит дезактивация остатков перекиси водорода в молоке (Ҷаќи: 1)

- полифенолоксидаза
 - пероксидаза
 - каталаза
 - оксиредуктаза
 - трансфераза
-

Sual: Теоритически, сколько можно получить уксусной кислоты из 100 л этанола? (Ҷаќи: 1)

- 53 литра
 - 65 литров
 - 85 литров
 - 96 литров
 - 103 литра
-

Sual: Теоритически, из скольких литров этанола можно получить 103 литра уксусной кислоты (Ҷаќи: 1)

- 40 л
- 80 л
- 100 л

- 110 л
 - 130 л
-

Sual: На производстве, сколько литров уксусной кислоты можно получить из 100 л этанола (Ўэкі: 1)

- 80 л
 - 90 л
 - 100 л
 - 105 л
 - 115 л
-

Sual: Какой микромицет более приемлем для биосинтеза в промышленности? (Ўэкі: 1)

- Aspergillus niger*
 - Aspergillus clavatus*
 - penicillium luteum*
 - bissaxlamus nivea*
 - mucor pusilus*
-

Sual: По сведениям диетологов, сколько требуется энергии человеческому организму в течении одного года ? (Ўэкі: 1)

- $3,5 \cdot 10^5$ Дж
 - $4,2 \cdot 10^7$ Дж
 - $5,0 \cdot 10^8$ Дж
 - $5,0 \cdot 10^9$ Дж
 - $6,0 \cdot 10^9$ Дж
-

Sual: Сколько джоулей энергии требующейся человеческому организму в течении года приходится на долю продуктов питания животного происхождения? (Ўэкі: 1)

- $1,9 \cdot 10^9$ Дж
 - $2,5 \cdot 10^9$ Дж
 - $3,2 \cdot 10^9$ Дж
 - $3,7 \cdot 10^9$ Дж
 - $4,8 \cdot 10^9$ Дж
-

Sual: На что из нижеперечисленных биотехнологические методы оказывают большое влияние (Ўэкі: 1)

- расширение среды
 - предотвращение загрязнения среды
 - изменение размеров среды
 - изменение цвета среды
 - ни на один из перечисленных вариантов
-

Sual: Какие годы охватывает «До Пастеровский» период в истории зарождения и развития биотехнологии (Ўэкі: 1)

- 111 век до нашей эры
- 1 век нашей эры
- век нашей эры

- период до 1865 года
 - период после 1990 года
-

Sual: Какие годы охватывает до «Пост Пастеровский» период в истории зарождения и развития биотехнологии (Џәкі: 1)

- период после 1700 года
 - 1866-1940 года
 - 1950-1970 годы
 - период после 1990 года
 - ни один из указанных
-

Sual: Какие годы охватывает период «Антибиотиков» в истории зарождения и развития биотехнологии? (Џәкі: 1)

- 1900-1920 годы
 - 1920-1940 годы
 - 1941-1960 годы
 - 1961-1990 годы
 - период после 1990 года
-

Sual: Какие годы охватывает период «Управляемого биосинтеза» в истории зарождения и развития биотехнологии? (Џәкі: 1)

- период до 1865 года
 - 1866-1940 годы
 - 1941-1960 годы
 - 1961-1975 годы
 - 1975-2000 годы
-

Sual: Какие годы охватывает период «Новых биотехнологий» в истории зарождения и развития биотехнологии? (Џәкі: 1)

- 1800-1950 годы
 - 1865-1900 годы
 - 1941-1960 годы
 - 1961-1975 годы
 - период после 1975 года
-

Sual: В каком варианте правильно указан 111 период истории зарождения и развития биотехнологии? (Џәкі: 1)

- период «Новых биотехнологий»
 - период «Управляемого биосинтеза»
 - «Пост Пастеровский» период
 - период «Антибиотиков»
 - «До Пастеровский»
-

Sual:способ сушки основан на размещении слоя продукта на горячей поверхности, например на вальцах сушильной установки. (Џәкі: 1)

- кондуктивный
 - радиационный
 - конвективный
 - радиационный
 - тепловой
-

Sual: Основной особенностью способа сушки является подвод тепла к высушиваемому продукту с помощью газов и перенос влаги от материалов теплоносителем. (Ҷәкі: 1)

- кондуктивного
 - радиационного
 - конвективного
 - радиационного
 - теплового
-

Sual:процессы производства пищевых концентратов обуславливают инактивацию ферментов, вследствие чего ферментативные изменения в пищевых концентратах протекают крайне медленно, а во многих случаях и совершенно приостановлены (Ҷәкі: 1)

- механические
 - теплофизические
 - химические
 - термические
 - тепловые
-

Sual: Для получения же сырого высушенного мяса пригоден только лишь метод сушки. (Ҷәкі: 1)

- сублимационной
 - радиационной
 - конвективной
 - радиационной
 - тепловой
-

Sual: Органолептические показатели мяса сушки, хранившегося некоторое время, хуже, чем мяса сублимированного свежей сушки и мяса тепловой сушки. (Ҷәкі: 1)

- кондуктивной
 - радиационной
 - конвективной
 - радиационной
 - сублимационной
-

Sual: Применение в производстве пищевых концентратов мяса сушки целесообразно только при ограниченных сроках хранения готового продукта и только в смеси с полуфабрикатами, требующими продолжительной варки. (Ҷәкі: 1)

- сублимационной
 - радиационной
 - конвективной
 - радиационной
 - тепловой
-

Вөлмә: 1003

Ad	1003
Suallardan	11
Maksimal faiz	11
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	1 %

Sual: Один из перечисленных процессов соответствует «Пост Пастеровскому» периоду в истории зарождения и развития биотехнологии (Џәкі: 1)

- использование молочно- кислого брожение
 - использование генной и клеточной инженерии с целью получения биосинтетических агентов
 - аэробная очистке канализационных вод
 - производство аминокислот с помощью мутуирующих микробов
 - проращивание растительных клеток и получение вирусных вакцин
-

Sual: В каком варианте правильно указан период о «Новой биотехнологии» в истории зарождения и развития биотехнологии (Џәкі: 1)

- период после микробиологической трансформации стероидов
 - период после открытия строения ДНК являющего генетическим материи Д. Уотсоном и Ф.Криком
 - период после открытия метода Крекинга для разделения нефтепродуктов
 - изучения строения микроорганизмов с помощью микроскопа
 - ни один из вариантов не верен
-

Sual: На какие его свойства влияет добавление в мороженое продуктов гидролиза (лактоза , глюкоза, галактоза)? (Џәкі: 1)

- таяние
 - замораживание
 - кристаллизацию
 - растворение
 - ни один из перечисленных вариантов
-

Sual: Какие процессы в молоке вызывает добавление в него фермента каталазы? (Џәкі: 1)

- обезжиривает молоко
 - нормализацию молока
 - выпаривание молока
 - дезактивизирует остатки оксида пероксида
 - активирует остатки оксида пероксида
-

Sual: Что из перечисленного является эффективным загустителем молочного казеина и в минимальном количестве расщепляет молочный белок до волоростворимых компонентов? (Џәкі: 1)

- пектин
 - пероксидоза
 - «Rennin»
 - целлюлоза
 - ни один из перечисленных вариантов
-

Sual: Что из перечисленного не относится к сфере производства микробиологической промышленности (Џәкі: 1)

- производство качественных пищевых продуктов из древесных гидролизатов
 - производство качественных пищевых продуктов из отходов кукурузы
 - производство качественных пищевых продуктов из отходов пластических масс
 - производство качественных пищевых продуктов из углеводородов нефти и газа
 - производство качественных пищевых продуктов из отходов сахарной свеклы
-

Sual: Что из перечисленного относится к сфере производства микробиологической промышленности? (Џәкі: 1)

- производство качественных продуктов питания из песчаной массы
- производство качественных продуктов питания из продуктов переработки моря
- производство качественных продуктов из отходов пластических масс
- производство качественных продуктов питания из древесных гидролизатов
- производство качественных продуктов питания из отходов стекла

Sual: Количество сырья по рецептуре и норма расхода каждого компонента связаны между собой следующим соотношением: (Ҷәкі: 1)

- $P=PO+H$
- $P+PO=H$
- $P=PO+H$
- $H=PO+P$
- $P+HO=P$

Sual: Бульон, полученный из сырого мяса, высушенного методом сублимации, содержит: (Ҷәкі: 1)

- 0,46-0,50% сухих веществ и 0,29-0,30% креатина
- 0,56-0,60% сухих веществ и 0,39-0,40% креатина
- 0,36-0,40% сухих веществ и 0,19-0,30% креатина
- 0,66-0,70% сухих веществ и 0,39-0,40% креатина
- 0,26-0,30% сухих веществ и 0,19-0,30% креатина

Sual: А бульон из сырого мяса высушенного тепловой сушки содержит: (Ҷәкі: 1)

- 0,33-0,35% сухих веществ и 0,20 – 0,21% креатина
- 0,43-0,45% сухих веществ и 0,10 – 0,11% креатина
- 0,53-0,55% сухих веществ и 0,40 – 0,41% креатина
- 0,43-0,45% сухих веществ и 0,20 – 0,21% креатина.
- 0,63-0,65% сухих веществ и 0,30 – 0,31% креатина

Sual: Технологическая схема сушки сырого мяса методом сублимации состоит в следующем: 1- удаляют жир, 2- мясо подвергают туалету и обвалке, 3-на волчке измельчают в фарш, устанавливая решетку с отверстиями диаметром 6-7 мм, 4-мясо режут на куски по 150 -200 г. (Ҷәкі: 1)

- 1,2,3,4
- 4,3,1,2
- 2,1, 4,3
- 3,2,1,4
- 1,3,2,4

БӨЛМӘ: 1101

Ad	1101
Suallardan	9
Maksimal faiz	9
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	1 %

Sual: Как называется механические смеси сырья, подвергнутого обработке и затем подобранного заранее разработанной рецепте? (Ҷәкі: 1)

- пищевые добавки

- пищевые концентраты
 - пищевые отходы
 - пищевые кислоты
 - пищевые компоненты
-

Sual: Что происходит, если количество тепла, подведенного к продукту не достаточно? (Ҷаќи: 1)

- повышается скорость сушки
 - скорость сушки вначале ускоряют, затем замедляют
 - не происходит процесс сушки
 - процесс сушки замедляется
 - скорость сушки в начале замедляется, затем ускоряется
-

Sual: Какими пищевыми концентратами пытались обеспечить солдатов французской армии в конце XV11 века (Ҷаќи: 1)

- с яблочным порошком
 - с мясным порошком
 - с соевой мукой
 - с гороховой мукой
 - с отварной пастой
-

Sual: Что из перечисленного не относится ко II группе пищевых концентратов обеденных блюд? (Ҷаќи: 1)

- каши
 - какао с молоком
 - крупяная каша
 - крупяные пудинги
 - овощные блюда
-

Sual: Какой из перечисленных компонентов не добавляется при приготовлении кулинарных блюд из смеси овощей? (Ҷаќи: 1)

- корица
 - соль
 - перец
 - [yeni savab]
 - мясной отвар
-

Sual: Как по-другому называются кулинарные соусы? (Ҷаќи: 1)

- влажные соусы
 - красные соусы
 - сухие соусы
 - пустые соусы
 - обыкновенные соусы
-

Sual: Сколько процентов составляет влажность муки, обработанной при температуре 100-110°C? (Ҷаќи: 1)

- 2-3%
 - 4-5%
 - 6-7%
 - 8-9%
 - 10-12%
-

Sual: Сколько длится процесс высушивания клюквенного пюре на вальцовой сушилке с зазором между вальцами 0,5 -0,7 мм? (Ҷәкі: 1)

- 15 секунд
- 25 секунд
- 35 секунд
- 45 секунд
- 1 минут

Sual: На какой установке производится процесс загущения при производстве молочной смеси «Малыш» (Ҷәкі: 1)

- двухкорпусный вакуумный испаритель
- четырехкорпусный вакуумный испаритель
- ротационный испаритель
- двухрубашечный котел
- установка марки «стандарт»

Бۆلمә: 1102

Ad	1102
Suallardan	16
Maksimal faiz	16
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	1 %

Sual: В силу какой причины энергетическая ценность пищевых концентратов по сравнению с обычными продуктами намного выше? (Ҷәкі: 1)

- повышенное содержание влаги в составе
- маленький объем продукта
- высокая концентрация пищевых веществ
- низкая концентрация пищевых веществ
- не один из указанных

Sual: Как на концентрат действует высокая температура и горячая вода ? (Ҷәкі: 1)

- увеличивает пищевые компоненты
- объединяет углеводы
- коагуляция белков
- частичный гидролиз пищевых компонентов
- не один из указанных

Sual: Термический процесс в производстве пищевых концентратов приводит к одному из этих условий? (Ҷәкі: 1)

- увеличение веса продукта
- дезактивация ферментов
- активация ферментов
- побеление цвета продукта
- ускорение микробиологических процессов в продукте

Sual: Каким равенством выражается связь между количеством сырья и нормой затрат каждого компонента при производстве пищевых концентратов? (Ҷәкі: 1)

- $A=N+IT$

- $N = \dot{I} T / N + P$
 - $\dot{I} T = P / N$
 - $N = P + \dot{I} T$
 - $N = \dot{I} T$
-

Sual: По какому равенству вычисляется нормы затрат сырья в производстве пищевых концентратов? (Ўэки: 1)

- $N = (100) \cdot (100 / (100 - \dot{I} T))$
 - $N = (10 \cdot P) \cdot (100) \cdot (\dot{I} T - 100)$
 - $N = 10 \cdot P \cdot (100 / (100 - \dot{I} T))$
 - $N = (P \cdot \dot{I} T) / (100 - \dot{I} T)$
 - ни один из указанных
-

Sual: Как по-другому называется сублимационная сушка? (Ўэки: 1)

- вулканизация
 - стерилизация
 - ионизация
 - лиофилизация
 - не один из указанных
-

Sual: При каких условиях проводится «Лиофилизованная сушка» (Ўэки: 1)

- при температуре кипения
 - в условиях избыточного нагрева
 - в комнатной температуре
 - в среде с относительной влажностью 75-80%
 - при отрицательной температуре
-

Sual: Производство одного из этих продуктов основывается на принципе тепловой сушки (Ўэки: 1)

- сушка крупяного отвара
 - производство кофе
 - производство творога
 - производство варенной крупы
 - производство фруктовых соков
-

Sual: Какой метод сушки характеризует подвод тепла к продукту посредством газов и отведения влаги из продукта с помощью теплоносителей? (Ўэки: 1)

- кондуктивный
 - радиационный
 - конвективный
 - сублимационный
 - не один из указанных
-

Sual: Какой метод сушки основывается на подведения тепла за счет излучения от источников тепла? (Ўэки: 1)

- кондуктивный
 - радиационный
 - конвективный
 - сублимационный
 - не один из указанных
-

Sual: Как называется первый этап сушки продукта в установке сублимационной сушки? (Ўэки: 1)

- сушка продукта в замороженном виде
 - остывание продукта
 - замораживание продукта само собой
 - сушка продукта
 - ни один из указанных
-

Sual: Какой способ сушки основывается на распределении слоя продукта на горячей поверхности? (Ўэки: 1)

- кондуктивный
 - радиационный
 - конвективный
 - сублимационный
 - не один из указанных
-

Sual:– изучает методы получения полезных для человека веществ и продуктов, в управляемых условиях, используя микроорганизмы клетки животных и растений или изолированных из клеток биологические структуры. (Ўэки: 1)

- микробиология
 - биотехнология
 - биология
 - технология
 - химия
-

Sual:вторгается в металлургию и горнодобывающую промышленность, добычу нефти, развивается новая отрасль – биогеотехнология. (Ўэки: 1)

- микробиология
 - химия
 - биология
 - технология
 - биотехнология
-

Sual: Какой сычужный фермент, получаемый из желудка молодых телят применяют для коагуляции белков при изготовлении сыра? (Ўэки: 1)

- глюкоамилаза
 - ренин (гимозин)
 - инвертаза
 - пектиназа
 - липаза
-

Sual: В молочной промышленности применяют....., использование которой совместно с пероксидом водорода позволяет исключить процесс пастеризации, проводимой с целью инактивации патогенной и посторонней микрофлоры (Ўэки: 1)

- каталаза
 - ренин
 - инвертаза
 - пектиназа
 - липаза
-

Вольме: 1103

Ad 1103

Suallardan 11

Maksimal faiz	11
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	1 %

Sual: Какая из особенностей не позволяет отличить пищевые концентраты от других пищевых продуктов? (Ҷәкі: 1)

- быстрое приготовление пищи с минимальной затратой труда
- в малом объеме и массе концентрация питательных веществ
- разнообразие цвета в пищевых веществах
- высокая усвояемость питательных веществ
- удобность транспортировки

Sual: Что происходит при сублимационной сушке? (Ҷәкі: 1)

- влажность из твердого состояния в жидкое
- влага, минуя жидкое состояние переходят из твердого переходит в пар
- влага остается в твердом состоянии
- влага остается в жидком состоянии
- не один из указанных

Sual: При современном развитии техники сублимационный метод сушки по отношению к тепловому методу: (Ҷәкі: 1)

- не рекомендуются
- имеет низкую себестоимость
- имеет высокую себестоимость
- нецелесообразен
- невыгоден

Sual: Как называется второй этап сушки продукта на сублимационной установке? (Ҷәкі: 1)

- сушка продукта в замороженном виде
- остывание продукта
- самопроизвольное замораживание продукта
- сушка продукта
- ни один из указанных

Sual: Что не рекомендуется при производстве I и II обеденных блюд пищевых концентратов состоящим из большого количества овощей и картофеля (Ҷәкі: 1)

- смешивание добавок
- измельчение добавок на измельчителях
- брикетирование добавок на брикетирующих прессах
- перемешивание добавок с пряностями
- никакой из них

Sual: бурно развивается, появляются системы для утилизации органических и неорганических веществ, загрязняющих среду и попадающих в нее с жидкими и газовыми выбросам. (Ҷәкі: 1)

- экология
- технология
- микробиология
- экологическая биотехнология

Sual: Что является сущностью метода: создание безотходных технологических процессов? (Ќәкі: 1)

- получение из отходов полезных продуктов или обезвреживание их
 - средства для диагностики, иммуностимуляторы, вакцины, антибиотики и др.
 - при аэрации твердых отходов ускоренно происходит микробная деструкция части компонентов субстрата с образованием компаста
 - в специальных биофильтрах микроорганизмы селективно сорбируют из сточных вод определенные металлы, в том числе радиоактивные
 - при помощи моноклональных антител или иммуноферментного анализа определяют присутствие вирусов и бактерий.
-

Sual: Что является сущностью метода: создание препаратов для борьбы с возбудителями болезней человека. (Ќәкі: 1)

- средства для диагностики, иммуностимуляторы, вакцины, антибиотики и др.
 - при аэрации твердых отходов ускоренно происходит микробная деструкция части компонентов субстрата с образованием компаста
 - в специальных биофильтрах микроорганизмы селективно сорбируют из сточных вод определенные металлы, в том числе радиоактивные
 - при помощи моноклональных антител или иммуноферментного анализа определяют присутствие вирусов и бактерий.
 - получение из отходов полезных продуктов или обезвреживание их
-

Sual: Что является сущностью метода: управляемое компостирование твердых отходов (Ќәкі: 1)

- получение из отходов полезных продуктов или обезвреживание их
 - средства для диагностики, иммуностимуляторы, вакцины, антибиотики и др.
 - при аэрации твердых отходов ускоренно происходит микробная деструкция части компонентов субстрата с образованием компаста
 - в специальных биофильтрах микроорганизмы селективно сорбируют из сточных вод определенные металлы, в том числе радиоактивные
 - при помощи моноклональных антител или иммуноферментного анализа определяют присутствие вирусов и бактерий.
-

Sual: Что является сущностью метода: биосорбция металлов (Ќәкі: 1)

- получение из отходов полезных продуктов или обезвреживание их
 - средства для диагностики, иммуностимуляторы, вакцины, антибиотики и др.
 - при аэрации твердых отходов ускоренно происходит микробная деструкция части компонентов субстрата с образованием компаста
 - в специальных биофильтрах микроорганизмы селективно сорбируют из сточных вод определенные металлы, в том числе радиоактивные
 - при помощи моноклональных антител или иммуноферментного анализа определяют присутствие вирусов и бактерий.
-

Sual: Что является сущностью метода: диагностика степени загрязнения среды. (Ќәкі: 1)

- получение из отходов полезных продуктов или обезвреживание их
 - средства для диагностики, иммуностимуляторы, вакцины, антибиотики и др.
 - при аэрации твердых отходов ускоренно происходит микробная деструкция части компонентов субстрата с образованием компаста
 - в специальных биофильтрах микроорганизмы селективно сорбируют из сточных вод определенные металлы, в том числе радиоактивные
 - при помощи моноклональных антител или иммуноферментного анализа определяют присутствие вирусов и бактерий
-

Бۆлмә: 0701

Ad	0701
Suallardan	14
Maksimal faiz	14
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	1 %

Sual: Какое количество молочного сахара содержится в молоке? (Çәki: 1)

- до 1,2%
 - до 2,3%
 - до 3,4%
 - около 4,5%
 - до 5,6%
-

Sual: Сколько отраслей входит состав молочной промышленности? (Çәki: 1)

- 8
 - 6
 - 5
 - 3
 - 2
-

Sual: Сколько видов молочных продуктов производит молочная промышленность, вырабатывающая молочные консервы? (Çәki: 1)

- 2
 - 3
 - 4
 - 5
 - 6
-

Sual: Как называется молоко, не меняющее своего состава при добавлении или удалении какого-либо вещества? (Çәki: 1)

- кислое молоко
 - сухое молоко
 - сгущенное молоко
 - натуральное молоко
 - никакой из вышеуказанных
-

Sual: Сколько процентов составляет жирность нормализованного молока? (Çәki: 1)

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

Sual: Сколько способов существует для нормализации молока? (Çәki: 1)

- 2
- 3
- 4

- 5
 - 6
-

Sual: При какой температуре пастеризуют молоко, выпускаемое в розничную продажу? (Ќәкі: 1)

- 60-64° C
 - 65-79 C
 - 72-76 C
 - 78-84 C
 - 85-95 C
-

Sual: При какой температуре пастеризуют сливки 10% жирности? (Ќәкі: 1)

- 55-58° C
 - 60-64 C
 - 70-72 C
 - 78-80 C
 - 82-86 C
-

Sual: Сколько времени пастеризуют сливки 10% жирности при температуре 78-80°С (Ќәкі: 1)

- 10 сек
 - 15 сек
 - 20 сек
 - 25сек
 - 30 сек
-

Sual: Сколько процентов составляет жирность «Диетической» сметаны? (Ќәкі: 1)

- 5%
 - 10%
 - 15%
 - 20%
 - 30%
-

Sual: Сколько процентов составляет жирность «Любительской» сметаны? (Ќәкі: 1)

- 10%
 - 15%
 - 20%
 - 30%
 - 40%
-

Sual: Сколько процентов должна составлять жирность заквашенных сливок, чтобы после добавления в 5%-ое обезжиренное молоко закваски, получить 30% сметану? (Ќәкі: 1)

- 25,4%
 - 28,1%
 - 31,6%
 - 35,4%
 - 39,6%
-

Sual: При какой температуре пастеризуют сливки для получения сметаны удовлетворительной консистенции? (Ќәкі: 1)

- 85° C
- 78 C

- 64 C
 - 58 C
 - 52 C
-

Sual: Какой продукт не основывается отдельно на обработку составных частей молока (Çəki: 1)

- сливки
 - сливочное масло
 - пастеризованное молоко
 - творог
 - сыр
-

Вольме: 0702

Ad	0702
Suallardan	11
Maksimal faiz	11
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	1 %

Sual: Какие важные компоненты входят в состав молока, являющийся необходимыми для нормального развития человеческого организма? (Çəki: 1)

- полифенолы
 - красительные вещества
 - дробильные вещества
 - ферменты
 - незаменимые аминокислоты
-

Sual: Какие важные компоненты входят в состав молока, который представляет собой источник энергии для человеческого организма? (Çəki: 1)

- соли калия
 - соли кальция
 - молочная сыворотка
 - молочный сахар
 - никакой из вышеуказанных
-

Sual: Какой компонент входит в состав молока, которое представляет собой источник энергии для человеческого организма? (Çəki: 1)

- молочное жир
 - молочная сыворотка
 - молочная кислота
 - молочный белок
 - никакой из вышеуказанных
-

Sual: Какой продукт получают не используя все составные части молока? (Çəki: 1)

- питьевое цельное свежее молоко
 - пастеризованное молоко
 - стерилизованное молоко
 - кисло-молочные продукты
 - сыр
-

Sual: Что из перечисленного не действует на изменение состава и особенностей натурального молока? (Ўэкі: 1)

- порода животных
 - период доения животных
 - вес животных
 - кормление животных
 - уровень зоотехнического ухода за животными
-

Sual: Что используют для нормализации молока, при его жирности ниже 3,2%? (Ўэкі: 1)

- мацони
 - творог
 - сливки
 - сузма
 - сыр
-

Sual: Какой показатель молока определяется путем сравнения процеженного продукта со стандартным эталоном ? (Ўэкі: 1)

- объём
 - обезжиренность
 - жирность
 - теплота
 - степень чистоты
-

Sual: Какой операции подвергают смесь для равномерного распределения сливок в нормализованном молоке? (Ўэкі: 1)

- охлаждение
 - кипячение
 - гомогенизация
 - деаэрация
 - процеживание
-

Sual: Сколько времени пастеризуют молоко, выпускаемое в розничную продажу? (Ўэкі: 1)

- 3-5 сек
 - 7-12 сек
 - 15-30 сек
 - 40-60 сек
 - 65-80 сек
-

Sual: В какой вид тары разливается молоко, охлажденное до 4-6° С? (Ўэкі: 1)

- деревянная тара
 - текстильная тара
 - консервная тара
 - стеклянная тара
 - полимерная тара
-

Sual: Сколько времени «Любительская» сметана должна содержаться в холодильной камере для ее полного созревания? (Ўэкі: 1)

- 1-5 ч
- 6-12 ч
- 15-20 ч
- 22 ч

Бۆлмә: 0703

Ad	0703
Suallardan	4
Maksimal faiz	4
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	1 %

Sual: Каким показателем обусловлено производство сгущенного или сухого молока? (Çәki: 1)

- увеличенный объем молока
- степень нормализации молока
- содержание минеральных веществ
- количество выпариваемой воды
- количество белков в составе молока

Sual: Какой операции подвергают молоко долго пастеризации для получения молока с одинаковой жирностью во всех сезонах года? (Çәki: 1)

- сгущение
- разбавление
- встряхивание
- формирование
- нормализация

Sual: Какое из нижеперечисленных условий соблюдается при повышенной жирности сливок? (Çәki: 1)

- отсутствует кислотность
- титруемая кислотность повышается
- титруемая кислотность понижается
- концентрация становится нулевой
- меняется консистенция

Sual: Какова главная цель гомогенизации 10% и 20%-ных сливок? (Çәki: 1)

- упрощение расфасовки
- не образование жирной пробки
- равномерность цвета
- увеличение объема
- никакой из вышеперечисленных

