

AAA_1109#02#Q16#01.Eduman testinin sualları

Fənn : 1109 Yeyinti məhsullarının soyuduculuq texnologiyası

1 какой период считается бактерицидной фазой молока?

- период доения молока
- период охлаждения молока
- период, когда количество микроорганизмов не превышает 5 тысяч
- период проверки качества молока
- период, когда не развиваются микроорганизмы

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

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

3 какой срок транспортировки в вагонах-ледниках рыбы охлажденной 70% льда от ее массы?

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

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

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

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

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

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

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

7 какой срок хранения куриных яиц в холодильных камерах при температуре 2 - 2,5 градуса С?

- 48 часов
- 2 месяца
- 15 дней
- 7 месяцев
- 48 дней

8 какой температуры не должно превышать замороженное мясо, погруженное в охлаждаемые железнодорожные вагоны для транспортирования?

- не выше – 2 градуса С
- не выше – 18 градуса С
- не выше – 6 градуса С
- не выше 10 градуса С
- не выше -8 градуса С

9 какой из методов охлаждения широко применяется на молокоперерабатывающих предприятиях?

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

10 Почему при транспортировке в холодные дни фляги полностью не наполняют молоком?

- для предотвращения повышения температуры молока
- для достижения однородности молока, в результате происходящего взбалтывания
- для предотвращения разрыва тары, в результате увеличения объема молока при замораживании
- для предотвращения выливания молока из тары во время движения транспорта
- для ускорения окислительного процесса в молоке под воздействием воздуха

11 какой срок хранения творога в охлаждаемой камере при температуре 0 ;+1 градуса С и относительной влажности 80-85%?

- 10 дней
- 5 часов
- 5 дней
- 1 месяц
- 24 часа

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

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

13 В какой части ткани появляются первые кристаллики льда при медленном замораживании мяса?

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

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

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

15 Сколько раз измеряют температуру камеры, где хранится замороженное мясо?

- 1 раз в неделю
- 1 раз в день
- 1 раз в месяц
- 2 раза в неделю
- 2 раза в день

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

- размороженное
- охлажденное
- остывшее
- повторно замороженное
- замороженное

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

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

18 какой должна быть температура в охлаждаемых железнодорожных вагонах перевозящих Европейские сыры?

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

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

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

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

- естественная вентиляция
- активная вентиляция
- озонатор
- механическая вентиляция

- эжекторная вентиляция

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

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

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

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

23 В чем заключается основная цель совместного применения ионного и ультрафиолетового облучения, углекислого газа и других консервирующих методов холодильной обработки скоропортящихся продовольственных товаров?

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

24 какие правила берут за основу при межгосударственном транспортировании скоропортящихся продовольственных товаров?

- таможенные правила
 инструкции транспортных организаций
 правила страны приемателя
 правила страны отправителя
 правила транспортного комитета Европейской экономической комиссии ООН

25 какие процессы лежат в основе методов консервирования продовольственных товаров по принципу биоаза?

- создание условий для уничтожения всех микроорганизмов в составе продовольственных товаров
 создание условий для продолжения жизненных процессов в продовольственных товарах
 создание условий для приостановления жизненных процессов в продовольственных товарах, переход микроорганизмов в анабиотическое состояние, инактивации ферментов
 создание условий для развития полезных микроорганизмов и прекращения деятельности вредных микроорганизмов в продовольственных товарах
 хранение продовольственных товаров в безвоздушной среде

26 какие процессы лежат в основе методов консервирования продовольственных товаров по принципу анабиоза?

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

- создание условий для развития полезных микроорганизмов и прекращения деятельности вредных микроорганизмов в продовольственных товарах

27 какие процессы лежат в основе методов консервирования продовольственных товаров по принципу ценоанабиоза?

- хранение продовольственных товаров в безвоздушной среде
 создание условий для продолжения жизненных процессов в продовольственных товаров
 создание условий для приостановления жизненных процессов в продовольственных товарах, переход микроорганизмов в анабиотическое состояние, инактивации ферментов
 создание условий для развития полезных микроорганизмов и прекращения деятельности вредных микроорганизмов в продовольственных товарах
 создание условий для уничтожения всех микроорганизмов в составе продовольственных товаров

28 какой прибор не используют для измерения и контролирования относительной влажности воздуха в камерах при хранении скоропортящихся продовольственных товаров?

- Аспирационный психрометр Ассмана
 волосяной гигрометр
 гигрограф
 логометр
 психрометр Августа

29 какой вид из скоропортящихся товаров больше всех перевозится водным транспортом?

- винные продукты
 молочные продукты
 плоды-овощи
 мясо
 рыба

30 какой должна быть температура замороженной рыбы, принятой для транспортирования на охлаждаемые железнодорожные вагоны?

- от 0 градуса С до -6 градуса С
 15 градуса С
 -3 градуса С
 ниже -6 градуса С
 3 градуса С

31 каким льдом нельзя пользоваться при охлаждении рыбы контактным способом?

- техническим (мутным)
 пищевым
 антисептическим
 сухим льдом
 прозрачным

32 какой должна быть температура в охлаждаемых железнодорожных вагонах, транспортирующих соленую, вяленую, сушеную и копченую рыбу?

- 40 градуса С
 -10 градуса С
 -3 градуса С
 20 градуса С
 от 0 градуса С до 5 градуса С

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

- создание условий для продолжения жизненных процессов в продовольственных товарах
- создание условий для приостановления жизненных процессов в продовольственных товарах, переход микроорганизмов в анабиотическое состояние, инактивации ферментов
- создание условий для развития полезных микроорганизмов и прекращения деятельности вредных микроорганизмов в продовольственных товарах
- создание условий для уничтожения всех микроорганизмов в составе продовольственных товаров
- хранение продовольственных товаров в безвоздушной среде

34 Что подразумевается под понятием Непрерывной холодильной цепи (НхЦ)?

- хранение продовольственных товаров в магазине и дома в холодильниках
- охлаждение продовольственных товаров во время хранения
- размораживание замороженных продовольственных товаров во время использования
- понижение температуры произведенных продовольственных товаров до требуемой и хранение их при этой температуре до потребления
- обработка холодом продовольственных товаров на всех этапах транспортирования

35 какой прибор не используют для измерения температуры в холодильных камерах при хранении скоропортящихся продовольственных товаров?

- электротермометры
- психрометр Августа
- термографы
- термопары
- термометры сопротивления и жидкие

36 каким прибором измеряют скорость движения воздуха в камерах для замораживания продовольственных товаров?

- гигрограф
- реле
- пружинный манометр
- мановакууметр
- кататермометр

37 какой из нижеуказанных контейнеров не входят в состав классификации пяти типов.....

- изотермические контейнеры, не имеющие приборы для создания нужной температуры
- контейнеры, охлаждающие автономными абсорбционными или машинными агрегатами
- контейнеры, изготовленные из дерева
- контейнеры, имеющие установки для нагревания и охлаждения
- контейнеры, охлаждающие хладагентами (сухой лед, сжатый газ и т.д.)

38 На сколько категорий делят изотермические транспортные средства, используемые для перевозок скоропортящихся продовольственных товаров?

- 5
- 9
- 2
- 3
- 11

39 Что подразумевается под понятием Непрерывной холодильной цепи (НхЦ) в деле продовольственных товаров?

- охлаждение продовольственных товаров вовремя хранения
- хранение продовольственных товаров в магазинах и домах в холодильниках
- обработка продовольственных товаров холодом в процессе транспортировки

- понижение температуры до требуемого градуса в процесса производства и сохранение этой температуры до использования
- размораживание во время использование замороженных продовольственных товаров

40 Цель использование других методов консервирования во время холодильной обработки скоропортящихся пищевых продуктов?

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

41 Цель использование озона во время холодильной обработки скоропортящихся пищевых продуктов?

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

42 Цель использование антибиотиков во время холодильной обработки скоропортящихся пищевых продуктов?

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

43 Цель использование фитонцидов во время холодильной обработки скоропортящихся пищевых продуктов?

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

44 Цель использование антисептиков во время холодильной обработки скоропортящихся пищевых продуктов?

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

51 какой из факторов является основным для качественного хранения плодов и овощей в холодильных камерах?

- количество плодов и овощей, хранившихся в камерах
- ассортимент плодов и овощей
- параметры воздуха камеры и их стабильность
- способ укладки плодов и овощей в камерах
- объем камеры

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

- в результате гидролиза крахмала
- в результате уменьшения в составе дубильных веществ
- в результате окисления полифенольных соединений

- в результате превращения сахарозы в глюкозу и фруктозу
- в результате превращения протопектина в пектин

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

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

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

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

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

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

56 Где и когда целесообразно охлаждать плоды и овощи?

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

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

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

58 как называется тара отдаваемая покупателю вместе с охлажденным товаром?

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

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

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

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

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

61 какой из нижеуказанных вариантов является одним из элементов Непрерывной холодильной цепи (НХЦ) плодоовощных товаров?

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

62 каким способом плодовоощи не замораживают?

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

63 какой из нижеуказанных факторов меньше влияет на выбор типа транспортного средства и выбор правил транспортирования продовольственных товаров?

- вид продукта
- параметры воздуха окружающей среды, территории по которой проходило транспортное средство до адресата
- термическое состояние продукта
- себестоимость продукта
- сроки транспортирования

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

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

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

- синего цвета, высотой не менее 12 см
- желтого цвета, высотой 1% см

- красного цвета, высотой 2 см
- белого цвета, высотой 11 см
- зеленого цвета, высотой 10 см

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

- X
- Z
- Y
- V
- W

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

- JR
- RRA
- RNA
- RRB
- JN

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

- JN
- RNA
- JR
- TRC
- RRA

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

- CRB
- FRF
- RNA
- CRA
- FRA

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

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

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

- красного
- желтого
- синего
- белого
- черного

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

- FNB
- RRC
- RRB
- FRA
- FNA

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

- FRA
- FNB
- CAN
- FRB
- CRA

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

- FNE
- FRC
- CAN
- CRA
- FRB

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

- FRF
- FNA
- CRA
- JN
- CAN

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

- CRA
- CNA
- FRF
- FRE
- CRB

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

- инфекционная
- микробиологическая
- физиологическая
- биохимическая
- инвезионная

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

- RRC
- FRE
- CAN
- CRA
- CRB

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

- RRB
- FRA
- FNA
- RRA
- RRC

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

- FRA
- FNB
- RRC
- FNA
- FRB

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

- FRB
- FNA
- FRA
- FNB
- FRC

82 к какому году относится история промышленного производства первых холодильных агрегатов?

- к 1931 году
- к 1834 году
- к 1843 году
- к 1985 году
- к 1927 году

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

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

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

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

85 В каком году из Франции в Аргентину была осуществлена первая перевозка охлажденного мяса в условиях искусственного машинного охлаждения?

- в 1631 году
- в 1876 году
- в 1774 году
- в 1867 году
- в 1905 году

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

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

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

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

88 Во сколько раз в сутки измеряется относительной влажности воздуха в холодильной камере, где хранятся замороженной жирной свинины?

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

89 Во сколько раз в сутки измеряется параметры воздуха в холодильной камере, где хранятся замороженной туши чощек?

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

90 Во сколько раз в сутки измеряется температуры воздуха в холодильной камере, где хранятся замороженной говядины?

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

91 Во сколько раз в сутки измеряется температура воздуха в холодильной камере, где хранятся замороженное мясо?

- 4 раза
- 3 раза

- 2 раза
- 1 раз
- 8 раза

92 Во сколько раз в сутки измеряются параметры воздуха в холодильной камере, где хранятся замороженного мяса?

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

93 Во сколько раз в сутки измеряется относительная влажность воздуха в холодильной камере, где хранятся замороженное мясо?

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

94 Во сколько раз в сутки измеряются параметры воздуха в холодильной камере, где хранятся замороженной обрезной свинины?

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

95 Во сколько раз в сутки измеряются параметры воздуха в холодильной камере, где хранятся замороженной беконной свинины?

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

96 Во сколько раз в сутки измеряются параметры воздуха в холодильной камере, где хранятся замороженной жирной свинины?

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

97 Во сколько раз в сутки измеряется циркуляция воздуха в холодильной камере, где хранятся замороженное мясо?

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

104 какой из факторов не влияет на изменение массы замороженной рыбы?

- качество рыбы до замораживания
- способ и правила замораживания рыбы

- способ и правила размораживания рыбы
- форма и размер головы рыбы
- условия и сроки хранения замороженной рыбы

105 Сколько наименований рыб можно хранить в одной камере?

- 5
- 4
- 3
- 2
- 1

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

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

107 В каком состоянии больше всего замораживают мелкую рыбу?

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

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

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

109 Почему при размораживании замороженной рыбы не рекомендуется повышать температуру выше $0 \div$ минус 1°C ?

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

110 Почему не рекомендуют размораживать крупные замороженные рыбы в воде?

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

111 Почему размороженные в воде рыбы должны немедленно выниматься из воды?

- из-за уменьшения массы рыбы

- из-за опасности заражения рыбы микроорганизмами
- из-за экономии воды
- чтобы не допустить ухудшения качества, из-за выпитывания большого количества воды
- из-за экономии времени

112 В чем причина превосходства метода размораживания замороженной рыбы на воздухе?

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

113 Продолжительность размораживания замороженной рыбы должно быть не более:

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

114 какой должна быть относительная влажность, температура и скорость движения воздуха при хранении замороженной рыбы в стационарных холодильниках?

- не выше минус 18 °С, относительная влажность 94 ÷ 90 %, скорость движения воздуха 0,01 ÷ 0,08 м/сек
- минус 6 °С, относительная влажность 70 ÷ 75 %, скорость движения воздуха 0,3 ÷ 0,5 м/сек
- не выше 0 °С, относительная влажность 65 ÷ 70 %, скорость движения воздуха 0,1 ÷ 0,2 м/сек
- минус 15 °С, относительная влажность 90 ÷ 95 %, скорость движения воздуха 0,5 ÷ 1 м/сек
- минус 8 °С, относительная влажность 90 ÷ 95 %, скорость движения воздуха 1 ÷ 2 м/сек

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

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

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

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

117 какой из факторов не влияет на изменение массы замороженной рыбы?

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

118 какой из факторов не влияет на соотношение выделенной из рыбы и выпитой мышцами рыбы воды при размораживании замороженной рыбы?

- качество рыбы до замораживания

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

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

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

120 какой срок хранения замороженной рыбы в магазинах при температуре минус 5 ÷ минус 6 °C?

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

121 Почему замороженную жирную рыбу хранят при более низкой температуре (минус 25 ÷ минус 30 °C)?

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

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

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

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

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

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

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

125 Почему рекомендуют немедленно замораживать выловленную рыбу?

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

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

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

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

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

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

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

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

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

130 каким способом замораживают рыбу в жидкости в морозильных аппаратах?

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

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

- чтобы очистить от загрязнений
- чтобы облегчить укладку в тары
- чтобы увеличить массу

- чтобы увеличить количество воды в составе рыбы и для диффузии воды во внешние её слои
- чтобы вымыть соль с поверхности и равномерного распределения раствора соли во все слои рыбы

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

137 Почему рекомендуют немедленно замораживать выловленную рыбу?

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

138 Почему замороженную жирную рыбу хранят при более низкой температуре ($-25 \div -30^{\circ}\text{C}$)?

- чтобы не допустить потери массы
- чтобы кристаллы льда образовавшиеся в межклеточном пространстве не увеличивались

- чтобы кристаллы льда образовавшиеся в клетках не увеличились
- чтобы не разорвалась оболочка клетки
- чтобы замедлить процесс окисления жира

139 какой срок хранения замороженной рыбы в магазинах при температуре $-5 \div -6^{\circ}\text{C}$?

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

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

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

141 В чем смысл чистого промывания, немедленного охлаждения и быстрого замораживания выловленной рыбы?

- чтобы получить высококачественную замороженную рыбу
- чтобы сэкономить воду
- чтобы сэкономить время
- чтобы увеличить массу замороженной рыбы
- для рационального использования отраслей производства

142 В каких пределах должна быть относительная влажность и температура при размораживании замороженной рыбы на воздухе?

- температура $30 - 35^{\circ}\text{C}$; относительная влажность 99-100 %
- температура $8 - 20^{\circ}\text{C}$; относительная влажность 90-95 %
- температура $40 - 45^{\circ}\text{C}$; относительная влажность 80-89 %
- температура $5 - 10^{\circ}\text{C}$; относительная влажность 80-85 %
- температура $0 - 5^{\circ}\text{C}$; относительная влажность 50-60 %

143 До какой отметки должна дойти температура при размораживании замороженной рыбы, чтобы было понятно процесс размораживания закончен?

- $0 - 5^{\circ}\text{C}$
- $0 - -1^{\circ}\text{C}$
- $5 - 10^{\circ}\text{C}$
- $-3 - -6^{\circ}\text{C}$
- $-3 - -5^{\circ}\text{C}$

144 Сколько наименований рыб можно хранить в одной камере?

- 1
- 3
- 2
- 5
- 4

145 В чем смысл завертывание и оставление в салоне рыбу на 5-10 секунд в камере с паром или обдувая горячим воздухом, в результате чего обертка не прилипает к рыбе замораживают?

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

146 В каких пределах должна быть относительная влажность и температура при размораживании замороженной рыбы на воздухе?

- температура $30 \div 35$ °C ; относительная влажность 99-100 %
- температура $8 \div 20$ °C ; относительная влажность 90 - 95 %
- температура $40 \div 45$ °C ; относительная влажность 80-89 %
- температура $5 \div 10$ °C ; относительная влажность 80-85 %
- температура $0 \div 5$ °C ; относительная влажность 50-60 %

147 До какой отметки должна дойти температура при размораживании замороженной рыбы, чтобы было понятно процесс размораживания закончен?

- $0 \div 5$ °C
- $0 \div$ минус 1 °C
- $5 \div 10$ °C
- минус 3 \div минус 6 °C
- минус 3 \div минус 5 °C

148 В чем смысл чистого промывания, немедленного охлаждения и быстрого замораживания выловленной рыбы?

- чтобы сэкономить воду
- чтобы увеличить массу замороженной рыбы
- для рационального использования отраслей производства
- чтобы сэкономить время
- чтобы получить высококачественную замороженную рыбу

149 Что происходит во время размораживания в воде с растворимыми в воде экстрактами и минеральными веществами, входящими в состав замороженной рыбы?

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

150 Из транспортных средств, какой вид называется отопительным?

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

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

- не более $0,4 \text{ Вт/м}^2 \text{ }^\circ\text{C}$

...
0,9 Вт/м² °С

..
0,7 Вт/м² °С

.....

...
0,6 Вт/м² °С

152 На сколько классов подразделяются транспортные средства ледник , если температура снаружи составляет в среднем 30 °С позволяющий создавать требуемую температуру в кузове?

2

4

3

5

6

153 Из транспортных средств, какой вид называется ледниковым?

транспортные средства, у которых внешние ограждения кузова терма изолированы

транспортные средства, имеющие холодильное оборудование для одного или нескольких транспортных единиц

транспортные средства, в кузове которых, при температуре окружающего воздуха 30°С, за счет различных охлаждающих источников могут снижаться и удерживаться эта температура 12 часов

транспортные средства с деревянным кузовом, облицованные жестяными листями

изотермические транспортные средства, имеющие обогревающие оборудования, позволяющие повышать температуры в кузове и удерживать ей 12 часов (с условием не ниже 12°С) , не подывая дополнительно тепла

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

6

3

2

5

4

155 Температура в кузове отопляемого транспортного средства класса А не должен быть ниже какого градуса, если температура наружного воздуха составляет минус 10°С?

10

20

12

8

15

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

изотермический

рефрижераторный

ледник

непокрытый

- отапливаемый

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

- ..
 $0,1 \text{ Вт}\cdot\text{м}^2 \text{ }^\circ\text{C}$
-
 $0,5 \text{ Вт}\cdot\text{м}^2 \text{ }^\circ\text{C}$
- ...
 $0,3 \text{ Вт}\cdot\text{м}^2 \text{ }^\circ\text{C}$
- .
более $0,7 \text{ Вт}\cdot\text{м}^2 \text{ }^\circ\text{C}$
-
 $0,4 \text{ Вт}\cdot\text{м}^2 \text{ }^\circ\text{C}$

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

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

159 Из транспортных средств, какой вид называется рефрижератор?

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

160 На сколько категории подразделяется изотермические транспортные средства, предназначенные для транспортировки скоропортящихся продовольственных товаров?

- 5
- 2
- 9
- 11
- 3

161 какой из нижеуказанных факторов не учитывается при определении количества продовольственных товаров, загруженных в холодильный железнодорожный транспорт?

- осуществление погрузки железнодорожного вагона при помощи механических погрузчиками
- вид товара
- термическое состояние товара
- срок транспортировки

- грузоподъемность железнодорожного вагона

162 кто обязательно должен участвовать железнодорожного вагона, если выявлено что, срок транспортировки истек?

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

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

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

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

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

165 какие опознавательные знаки наносят на транспортные средства ледники усиленной изоляции класса Б, предназначенные для транспортирования скоропортящихся продовольственных товаров?

- FNB
 FNA
 FRA
 RRB
 RRC

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

- FNE
 CAN
 FRC
 FRB
 CRA

167 какова грузоподъемность холодильного автотранспорта средней мощности?

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

168 какова грузоподъемность холодильного автотранспорта малой мощности?

- до 5 тонн

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

174 Во сколько раз в сутки измеряется параметры воздуха в холодильной камере, где хранятся замороженное мясо Тибетского быка?

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

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

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

176 Во сколько раз в сутки измеряются параметры воздуха в холодильной камере, где хранятся замороженное мясо кролика?

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

177 Во сколько раз в сутки измеряются параметры воздуха в холодильной камере, где хранятся замороженное мясо олень?

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

178 Во сколько раз в сутки измеряются параметры воздуха в холодильной камере, где хранятся замороженной свинины?

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

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

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

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

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

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

- за счет изменение в жирах
- за счет изменение в белках
- за счет изменение в минералах

- за счет испарение воды
 за счет изменение в углеводах

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

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

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

- 4-7°C
 10-12°C
 7-9°C
 13-15°C
 12-14°C

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

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

185 Во сколько раз в сутки измеряется параметры воздуха в холодильной камере, где хранятся замороженное мясо конины?

- 1 раз
 3 раза
 2 раза
 8 раза
 4 раза

186 Во сколько раз в сутки измеряется параметры воздуха в холодильной камере, где хранятся замороженной говядины?

- 1 раз
 3 раза
 2 раза
 8 раза
 4 раза

187 Во сколько раз в сутки измеряется параметры воздуха в холодильной камере, где хранятся замороженное мясо буйвола?

- 1 раз
 3 раза
 2 раза
 8 раза
 4 раза

188 Во сколько раз в сутки измеряется параметры воздуха в холодильной камере, где хранятся

замороженной баранины?

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

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

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

190 какой должна быть температура охлажденного мяса погруженного в железнодорожные охлаждающие вагоны для транспортирования?

- $10 \div 15^{\circ}\text{C}$
- минус $3 \div 5^{\circ}\text{C}$
- $0 \div 4^{\circ}\text{C}$
- $30 \div 20^{\circ}\text{C}$
- минус $6 \div 10^{\circ}\text{C}$

191 какой должна быть температура охлажденного мяса погруженного в железнодорожные охлаждающие вагоны для транспортирования?

- $10 \div 15^{\circ}\text{C}$
- минус $3 \div 5^{\circ}\text{C}$
- $0 \div 4^{\circ}\text{C}$
- $30 \div 20^{\circ}\text{C}$
- минус $6 \div 10^{\circ}\text{C}$

192 какой должна быть температура замороженного мяса погруженного в железнодорожные охлаждающие вагоны для транспортирования?

- выше минус 5°C
- $10 \div 15^{\circ}\text{C}$
- $0 \div 5^{\circ}\text{C}$
- выше минус 8°C
- минус 10°C

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

- охлажденном
- подмороженном
- замороженном
- остывшем
- парном

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

- для хорошей циркуляции воздуха
- чтобы товар не высыхал

- чтобы не пачкался товар
- чтобы товар не прилипал к поддону
- чтобы товар не увлажнялся

195 какие сроки транспортирования полукопченых колбас температурой 4°C в охлаждающем железнодорожном транспорте?

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

196 .

Какую самую высокую температуру можно создавать в транспортном средстве, рефрижератор класс А, коэффициентом 0,4 Вт/м² °С, если средняя температура наружного воздуха составляет 30°C?

- от 12 до 0°C
- от 12 до минус 20°C
- от 12 до минус 10°C
- не выше 10°C
- не выше 2°C

197 .

Какую самую высокую температуру можно создавать в транспортном средстве, рефрижератор класс С, коэффициентом 0,4 Вт/м² °С, если средняя температура наружного воздуха составляет 30°C?

- от 12 до 0°C
- от 12 до минус 20°C
- от 12 до минус 10°C
- не выше минус 10°C
- не выше 2°C

198 .

Какую самую высокую температуру можно создавать в транспортном средстве, рефрижератор класс В, коэффициентом 0,4 Вт/м² °С, если средняя температура наружного воздуха составляет 30°C?

- от 12 до 0°C
- от 12 до минус 20°C
- от 12 до минус 10°C
- не выше минус 10°C
- не выше 2°C

199 .

Какую самую высокую температуру можно создавать в транспортном средстве, рефрижератор класс Д, коэффициентом 0,4 Вт/м² °С, если средняя температура наружного воздуха составляет 30°C?

- от 12 до 0°C
- от 12 до минус 20°C
- от 12 до минус 10°C
- не выше минус 10°C
- не выше 2°C

200 .

Какую самую высокую температуру можно создавать в транспортном средстве, рефрижератор класс E, коэффициентом $0,4 \text{ Вт/м}^2\text{°C}$, если средняя температура наружного воздуха составляет 30°C ?

- от 12 до 0°C
- от 12 до минус 20°C
- от 12 до минус 10°C
- не выше минус 10°C
- не выше 2°C

201 .

Какую самую высокую температуру можно создавать в транспортном средстве, рефрижератор класс F, коэффициентом $0,4 \text{ Вт/м}^2\text{°C}$, если средняя температура наружного воздуха составляет 30°C ?

- от 12 до 0°C
- от 12 до минус 20°C
- от 12 до минус 10°C
- не выше минус 20°C
- не выше 2°C

202 какие Условия транспортировки принимается за основу во время импортирования замороженного сливочного масла из Туркменистана в Азербайджан?

- Условия транспортировки Туркменистана
- инструкция данного организации транспорта
- Условия транспортировки Азербайджана
- таможенные Условия
- Условия Транспортного Комитета Европейской экономической комиссии ООН

203 какие Условия транспортировки принимается за основу во время импортирования Европейских сыров из Германии в Азербайджан?

- Условия транспортировки Германии
- инструкция данного организации транспорта
- Условия транспортировки Азербайджана
- таможенные Условия
- Условия Транспортного Комитета Европейской экономической комиссии ООН

204 На сколько категорий подразделяется изотермические транспортные средства?

- 5
- 2
- 3
- 6
- 4

205 .

Какую самую высокую температуру можно создавать в транспортном средстве, ледник класс С, коэффициентом $0,4 \text{ Вт/м}^2 \text{ }^\circ\text{C}$, если средняя температура наружного воздуха составляет 30°C ?

- минус 30°C
- минус 40°C
- минус 35°C
- минус 22°C
- минус 20°C

206 .

Какую самую высокую температуру можно создавать в транспортном средстве, ледник класс В, коэффициентом $0,4 \text{ Вт/м}^2 \text{ }^\circ\text{C}$, если средняя температура наружного воздуха составляет 30°C ?

- минус 30°C
- минус 10°C
- минус 35°C
- минус 22°C
- минус 20°C

207 .

Какую самую высокую температуру можно создавать в транспортном средстве, ледник класс А, коэффициентом $0,4 \text{ Вт/м}^2 \text{ }^\circ\text{C}$, если средняя температура наружного воздуха составляет 30°C ?

- минус 30°C
- минус 40°C
- 7°C
- минус 22°C
- минус 20°C

208 какие Условия транспортировки принимается за основу во время импортирования замороженного сливочного масла из Франции в Азербайджан?

- Условия транспортировки Франции
- инструкция данной организации транспорта
- Условия транспортировки Азербайджана
- таможенные Условия
- Условия Транспортного Комитета Европейской экономической комиссии ООН

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

- составляется коммерческий акт
- вызывается представители прессы
- вызывается представитель товару-отправителя
- товар немедленно дается на продажу
- обратно загружают товары в вагоны

210 какой должна быть температура в железнодорожных охлаждаемых вагонах, предназначенных

для перевозки охлажденного мяса?

- минус 3 °С
- от 0 °С до 3 °С
- минус 8 °С
- от минуса 2 °С до минуса 4 °С
- от 5 °С до 10 °С

211 какой срок транспортировки в вагонах-ледниках рыбы подмороженной 70 % льда от ее массы?

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

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

- RRC
- CRB
- FRE
- CAN
- CRA

213 какой из систем охлаждения в охлаждаемом транспорте, предназначенного для перевозки охлажденных скоропортящихся продовольственных товаров, характеризуется высокими техническими, экономическими и товароведными показателями?

- система охлаждения сухим льдом
- машинная система охлаждения
- система охлаждения зератором
- система охлаждения сжатым газом
- аккумуляторная система охлаждения

214 На сколько типов охлаждения делится холодильный железнодорожный транспорт?

- 1
- 3
- 2
- 5
- 4

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

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

216 Цель использование ультрафиолетовых лучей во время холодильной обработки скоропортящихся пищевых продуктов?

- улучшение сенсорных показателей
- улучшение инструментальных показателей
- удлинение срока хранения

- уменьшение возникающей убыли в массе продукта
- повышение себестоимости

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

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

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

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

219 Во сколько вагонов погружается груз в 23-вагонные рефрижераторные поезда , предназначенные для транспортирования скоропортящихся продовольственных товаров?

- 22
- 20
- 19
- 23
- 18

220 Чем охлаждают холодильный железнодорожный транспорт?

- горячей водой
- газом
- холодной водой
- паром
- электричеством

221 Во сколько вагонов погружают груз 21-вагонные рефрижераторные поезда, предназначенные для транспортирования скоропортящихся продовольственных товаров?

- 21
- 19
- 18
- 17
- 20

222 Какой из железнодорожного хладотранспорта высокой грузоподъемностью, топливо и энергосберегающее, не требующее серьезного технического обслуживания и др. считается предпочтительнее ?

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

223 Какой должна быть температура замороженного мяса, погруженного в железнодорожные

охладительные вагоны для транспортирования?

- 10 градуса С
- 0 - 5 градуса С
- выше – 5 градуса С
- выше – 8 градуса С
- 10 - 15 градуса С

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

- 20
- 10
- 12
- 25
- 15

225 Какой должна быть температура охлажденного мяса погруженного в железнодорожные охлаждающие вагоны для транспортирования?

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

226 На сколько типов охлаждения делится холодильный железнодорожный транспорт?

- 4
- 1
- 2
- 5
- 3

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

- 12
- 11
- 10
- 7
- 8

228 Какова грузоподъемность холодильного автотранспорта средней мощности?

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

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

- 10 градуса С
- 20 градуса С
- 15 градуса С
- 40 градуса С

-30 градуса С

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

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

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

- системы охлаждения сухим льдом
- аккумуляторные системы охлаждения
- машинные системы охлаждения
- системы охлаждения сжатым газом
- эфетические системы охлаждения

232 Какова грузоподъемность холодильного автотранспорта малой мощности?

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

233 К чему приведет несоблюдение режима размораживания замороженной рыбы?

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

234 Что происходит в соленом растворе при замораживании замороженной рыбы в нем?

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

235 Какой срок хранения у размороженной рыбы?

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

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

- отбраковать
- поместить в дефростатор

- хранить в морозильнике
- повторно охладить
- повторно заморозить

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

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

238 Меняется ли масса замороженной рыбы размороженной в солевом растворе?

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

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

- кипящая вода
- горячая вода
- холодная кипяченая вода
- от 15 ÷ 18 °C
- холодная вода

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

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

241 Продолжительность размораживания замороженной рыбы должно быть не более

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

242 В чем причина превосходства метода размораживания замороженной рыбы на воздухе?

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

243 какая из дополнительных операций не воздействует на конечный результат размораживания замороженной рыбы электронным способом?

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

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

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

245 какие изменения в весе происходят при размораживании замороженной рыбы в воде?

- масса уменьшается
- масса сначала увеличивается, а потом уменьшается
- масса сначала уменьшается, а потом увеличивается
- масса увеличивается на 2-3 %
- масса остаётся стабильной

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

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

247 Каким образом размораживают замороженную рыбу диэлектрическим способом?

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

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

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

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

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

250 При размораживании замороженной рыбы током высокой и сверхвысокой частоты все слои рыб размораживаются равномерно?

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

251 Происходят ли изменения в массе рыбы при размораживании её микроволновым способом?

- масса увеличивается
- масса уменьшается
- масса остается стабильной
- масса сначала уменьшается, а потом увеличивается
- масса сначала увеличивается, а потом уменьшается

252 Какие изменения в массе происходят при размораживании замороженной рыбы в воде?

- масса увеличивается на 2-3 %
- масса уменьшается
- масса остается стабильной
- масса сначала уменьшается, а потом увеличивается
- масса сначала увеличивается, а потом уменьшается

253 На каком свойстве основан принцип пармораживания замороженной рыбы током высокой и сверхвысокой частоты?

- химическим
- физическим
- диэлектрическим
- микробиологическим
- сенсорном

254 Как размораживают замороженную рыбу электронным способом?

- прохождением через интенсивно электрическое поле высокой частоты
- воздействием вакуумного конденсационного пара
- воздействуя током промышленной частоты
- опусканием в насыщенный солевой раствор
- опусканием в прохладную воду

255 Каким образом размораживают замороженную рыбу микроволновым способом?

- током сверхвысокой частоты
- воздействием промышленным скоростным напряжением
- опусканием в насыщенный солевой раствор
- опусканием в горячую воду
- оставить на открытом воздухе

256 Происходят ли изменения в массе рыбы при размораживании её микроволновым способом?

- масса сначала увеличивается, а потом уменьшается
- масса уменьшается
- масса увеличивается
- масса сначала уменьшается, а потом увеличивается
- масса остаётся стабильной

257 Какая из дополнительных операций не воздействует на конечный результат размораживания замороженной рыбы электронным способом?

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

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

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

259 какой срок хранения у размороженной рыбы?

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

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

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

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

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

262 Что происходит в соленом растворе при размораживании замороженной рыбы в нём?

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

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

- одновременное оттаивание поверхности всех слоёв и рыбы
- медленное размораживание
- большой расход энергии и воды на размораживание

- превращение в теплоту электрического напряжения данной замороженной рыбы
- равномерное распределение по всей поверхности рыбы электрического напряжения

264 к чему приведёт несоблюдение режима размораживания замороженной рыбы?

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

265 От каких факторов в основном зависит продолжительность размораживания замороженной рыбы?

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

266 Меняется ли масса замороженной рыбы размороженной в солевом растворе?

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

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

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

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

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

269 Почему не рекомендуют размораживать крупные замороженные рыбы в воде?

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

270 Почему размороженные в воде рыбы должны немедленно выниматься из воды?

- из-за уменьшения массы рыбы
- из-за опасности заражения рыбы микроорганизмами

- из-за экономии воды
- чтобы не допустить ухудшения качества, из-за выпитывания большого количества воды
- из-за экономии времени

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

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

272 какая операция не проводится в секциях железнодорожной цистерны после опорожнения?

- дезинфекция известковым хлорным раствором через каждые 5-6 рейсов
- ополаскивание раствором щелочи и горячей водой
- секций холодной водой
- мойка горячей водой
- покраска цистерны

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

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

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

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

275 Почему не хранят молоко на перерабатывающих предприятиях?

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

276 Почему между стенками резервуаров и танков, позволяющих хранить молоко на перерабатывающих предприятиях в течении 36-48 часов, имеются изоляционные материалы?

- для диффузии стен, изготовленных из нержавеющей стали
- чтобы уменьшить обмен температур с окружающей средой
- чтобы не было воздушного обмена с окружающей средой
- чтобы изготовленные из алюминия стены не помялись
- чтобы при появлении дыр молоко не вытекло

277 какая операция не входит в технологическую схему замораживания молока?

- изучение спроса на замороженное молоко
- последовательно наливают 2-3 литра молока в ванну и замораживают до -25 градуса С
- для полного затвердевания замороженное молоко оставляют при этой температуре на 3-4 часа
- опускают ванну в кипяток на несколько секунд, чтобы извлечь замороженное молоко
- извлечение молока из нагретой ванны

278 какой из показателей относится к экономическим требованиям, предъявляемым к хладоагентам?

- большой объем продуктивности хладоотдачи
- дешевизна, не скудное количество
- не влияет на здоровье и жизнь человека
- простое и сложное обнаружение в воздухе агента во время аварии
- большая масса и высокая вязкость

279 Почему мясо и рыбу относят к группе скоропортящихся товаров?

- потому, что чувствительны к перепадам температур
- потому, что при понижении температуры, срок хранения увеличивается
- потому, что в его составе больше мышечной ткани, чем костной
- потому, что быстро портятся при комнатной температуре
- потому, что при повышении температуры, срок хранения уменьшается

280 какой из продуктов относится к группе скоропортящихся пищевых товаров?

- инжир
- полусладкое вино
- ячмень
- пшеница
- минеральная вода «Бадамлы»

281 какой отметки не должна превышать температура размороженных жидких яичных продуктов?

- 5 ÷ 10 градуса С
- 1 ÷ -2 градуса С
- 0 ÷ 4 градуса С
- 10 ÷ 15 градуса С
- 15 ÷ 20 градуса С

282 какой период действия бактерицидной фазы, если температура свежесвыдоенного молока 30°C?

- 1 день
- 5 часов
- 10 часов
- 1 час
- 3 часов

283 как меняется период действия бактерицидной фазы при понижении температуры свежесвыдоенного молока?

- период действия бактерицидной фазы увеличивается
- период действия бактерицидной фазы не меняется
- период действия бактерицидной фазы до определенной температуры увеличивается, а потом сокращается
- период действия бактерицидной фазы до определенной температуры укорачивается, а потом увеличивается
- период действия бактерицидной фазы укорачивается

284 В какой части буйволиной туши измеряют температуру?

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

285 какой лед не считается водным льдом?

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

286 какое вещество не используют как хладоноситель?

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

287 какой из хладоносителей самый дешевый и безвредный?

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

295 какой должна быть температура остывшего мяса по действующему ГОСТ-у?

- минус 2 градуса C
- 21 градуса C ÷ 4 градуса C
- 36 градуса C
- 0 градуса C ÷ 9 градуса C
- минус 10 градуса C

296 какой лед можно использовать при контактном охлаждении пищевых продуктов?

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

297 какой должна быть температура подмороженной замороженной свинины по действующему ГОСТу?

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

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

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

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

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

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

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

301 Зачем подкрашивают жидкость в стеклянных термометрах в красный или синий цвет?

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

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

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

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

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

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

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

305 какие вещества называются хладоносителями?

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

306 В какой части тушки птицы измеряют температуру?

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

307 какое мясо считается дефростируемым?

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

308 Для чего нужны датчики?

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

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

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

310 какой способ охлаждения молока чаще используют на молокоперерабатывающих предприятиях?

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

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

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

312 какие соединения называют азеотропной смесью?

- не меняющие состав при кипении и конденсации
- при сжатии возгораются
- меняющее цвет при нагревании
- меняющее свойства при обогащении кислородом
- не меняющее консистенцию при охлаждении

313 какое рабочее вещество называют хладагентом?

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

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

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

315 какая азеотропная смесь получается при смешивании хладагентов R-12 - 48% и R-115 – 51,8%?

- R 500
- R 505
- R 502
- R 508
- R 507

316 Почему не рекомендуют размораживать замороженные яичные продукты в воде с температурой выше 45°C?

- увеличится себестоимость
- меняется состояние тары
- не все слои размораживаются одновременно
- яичный продукт может «свариться»
- продукт разжижается

317 какой период действия бактерицидной фазы, если температура свежесвыдоенного молока 37°C?

- 10 часов
- 1 день
- 2 дня
- 2 часа
- полтора дня

318 какой показатель не учитывается при оценке доступности и пригодности холодильников?

- свойств теплоемкости и теплопроводности
- воздействие на организм
- во сколько обходится
- продолжительность хранения
- воздействие металлов и других веществ на аппараты и устройства

319 какой показатель не отражает превосходство жидкого азота в сравнении с другими криогенами?

- обладает высокой химической активностью

- при утечке в атмосферу, безвреден
- не взаимодействует с частями холодильников
- нейтральность с химической точки зрения
- дешевизна

320 какое вещество не используют для получения криогенной температуры (ниже 120k °C)?

- жидкий кислород
- жидкий воздух
- жидкий азот
- фосфор
- жидкий гелий

321 Где в холодильнике по инструкции не меряют и не контролируют температуру?

- внутри и с наружи холодильных камер
- температуру хладоносителей (рассолов)
- температуру компрессорных , насосных и испаряющих жидкостей
- в механическом цехе
- температуру смазочных масел

322 как называется лед, приготовленный из воды с добавлением антисептических веществ (аскорбиновая кислота, биомидин, хлортетрациклин и др.)?

- кислород
- антисептический лед
- твердый углекислый газ
- смешанный
- медицинский лед

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

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

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

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

325 Что не разрешается делать рядом с работающими устройствами с хладоагентами?

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

326 какой из перечисленных веществ был впервые использован как хладоагент?

- аммиак

- вода
- серный ангидрид
- метилхлорид
- оксид углерода

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

- 3%
- 0,3%
- 30%
- 0,003%
- 0,03%

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

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

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

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

330 какие показатели не относятся к физико - химическим требованиям, предъявляемым к хладагентам?

- стоимость
- свойство горение и взрывное свойство
- растворение в воде и масле
- цвет, запах
- разрушение при высокой температуре

331 какой из показателей не характеризует термодинамические свойства хладагентов?

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

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

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

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

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

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

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

335 Что означает процесс адгезия?

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

336 Что такой процесс адгезия, возникающая во время замораживания молока?

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

337 На какой процесс обосновывается методы консервирование пищевых продуктов принципом анабиоз?

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

338 какой метод не используется для вентиляции воздуха камеры, где хранятся скоропортящиеся продовольственные товары?

- естественная вентиляция
- эжекторная вентиляция
- механическая вентиляция
- озонирование
- активная вентиляция

339 каким способом целесообразнее охлаждать плоды и овощи , транспортируемые на дальние расстояния, в охлаждающих вагонах железнодорожного транспорта или в авторефрижераторах?

- в холодильных камерах с интенсивным воздухообменом
- вакуумное охлаждение

- гидроохлаждением
- охлаждение с помощью снега и кусочков льда
- гидроаэрозольное охлаждение

340 какой должна быть температура, относительная влажность и скорость движения воздуха в камерах для охлаждения плодов и овощей?

- 0 градуса С, относительная влажность 90-95%, скорость движения воздуха 3-4 м/сек
- 15 градуса С, относительная влажность 75-80%, скорость движения воздуха 0,1-0,2 м/сек
- 10 градуса С, относительная влажность 80-85%, скорость движения воздуха 0,3-0,4 м/сек
- 5 градуса С, относительная влажность воздуха 90-95%, скорость движения воздуха 5-8 м/сек
- 3 градуса С, относительная влажность 90-95%, скорость движения воздуха 2-3 м/сек

341 При какой температуре сохраняются первоначальные качества охлажденного творога ?

- 10÷ 13 градуса С
- 2÷ 4 градуса С
- 8÷ 9 градуса С
- 15÷ 18 градуса С
- 5÷ 7 градуса С

342 какой показатель не подтверждает целесообразность охлаждения творога в вакууме?

- увеличивается себестоимость
- творог не загрязняется
- творог не заражается микроорганизмами
- хорошая консистенция творога, в силу того, что охлаждение в вакууме проходит в замкнутом пространстве
- всего 5% влаги в составе творога испаряется

343 При какой температуре и относительной влажности воздуха качественное хранение охлажденного творога в холодильных камерах продлевается на 5 дней?

- при температуре +10÷ 15 градуса С, относительной влажности 75-80%
- при температуре -12 ÷-3 градуса С, относительной влажности 85-90%
- при температуре 0± 1 градуса С, относительной влажности 80-85%
- при температуре 15÷20 градуса С, относительной влажности 80-85%
- при температуре -4÷ +5 градуса С, относительной влажности 90-95%

344 До какой отметки должна дойти температура во внутренних слоях творога в камерах с температурой -25÷- 35 градусов С, упакованного в картонные коробки, деревянные ящики, баки и фляги ?

- 25 градуса С
- 10 градуса С
- 5 градуса С
- 35 градуса С
- 18 градуса С

345 какой тарой нельзя пользоваться на основании инструкции О приеме и хранении творога на базах и холодильниках ?

- картонные коробки большей вместимостью, застланные внутри полиэтиленом или пергаментом
- бочонок, застланный или не застланный внутри полиэтиленом
- деревянные ящики большой вместимостью, застланные внутри полиэтиленом или пергаментом
- глиняные горшки
- фляги

346 какая операция не влияет на высокий качественный результат при замораживании творога?

- камеры не должны заполняться творогом до предела
- при окончании замораживания вентилятор немедленно выключается
- температура, относительная влажность и скорость движения воздуха в камере должна поддерживаться в пределах указанных в паспорте
- проверка шин электрокаров и автокаров, перевозящих товары
- очистка холодильных установок от снега

347 В течение какого срока нужно закончить размораживание замороженного творога, чтобы микроорганизмы не развивались ?

- за 15 дней
- за 15 минут
- за 15 часов
- за 15 месяцев
- за 15 секунд

348 какой показатель не действует на срок хранения сливочного масла в холодильниках?

- качество сливочного масла
- ассортимент сливочного масла
- сезон производства масла
- высота сложенных коробок со сливочным маслом
- параметры воздуха хранилища

349 как можно объяснить срок хранения в холодильной камере топленного масла одинакового качество в стеклянной таре 3 месяца, а в жестяной 10 месяцев?

- не одинаковая теплопроводность металла и стекла
- проникновение солнечных лучей через стекло и отрицательное действие их на масло
- лаковое покрытие внутренней поверхности металлической банки
- толщина стекла больше, чем у железа
- не проникновение лучей через металл

350 какая из операций не относится к подготовке плодов и овощей к процессу охлаждения?

- сортировка плодов и овощей по виду и сорту
- сортировка плодов и овощей по размеру
- сортировка плодов и овощей по степени зрелости
- выяснение есть ли в холодильных камерах измерительные и контролирующие приборы
- сортировка плодов и овощей по срокам сборки

351 Было установлено, что при задержке обработки холодом собранных плодов и овощей на 1 день, срок хранения их при температуре 0 град.С сокращается на 10 дней. На сколько дней сократится срок хранения, если задержка будет 3 дня?

- 15 дней
- 25 дней
- 20 дней
- 35 дней
- 30 дней

352 какой обычно бывает температура собранных плодов и овощей?

- 10 градуса С
- 20 градуса С
- 15 градуса С
- меняется в зависимости от погоды (температуры воздуха)?
- 25 градуса С

353 какой показатель не считается важным для быстрой обработки холодом, только что собранных плодоовощей?

- продолжение процесса дыхания
- протекание биологических, микробиологических процессов
- продолжение обмена веществ
- повышение коэффициента полезного действия живой силы , приборов холодильных камер используемых при обработке холодом.
- испарение влаги (усушка)

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

- не допускается проникновение насекомых, жучков в плоды и овощи
- обходится дешево
- при погрузке, разгрузке, хранении устойчивы к разравам
- масса нетто увеличивается незначительно, так как тара легкая и изготовлена из полимерной пленки
- в таре газообмен ограничен, поэтому вокруг продукта образуется модифицированная атмосфера

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

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

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

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

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

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

358 каким способом целесообразнее охлаждать виноград, капусту, клубнику и др?

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

359 каким способом целесообразнее охлаждать вишню, дыню, косточковые плоды?

- в холодильных камерах с интенсивным воздухообменом
- вакуумное охлаждение
- гидроохлаждением

- охлаждение с помощью снега и кусочков льда
- гидроаэрозольное охлаждение

360 каким способом целесообразнее охлаждать лук, редис, огурцы, салат, петрушку?

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

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

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

362 какой срок хранения замороженного творожного блока при температуре -18 ± 1 градусов С?

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

363 какой срок хранения замороженного творожного брикета при температуре -25 ± 1 градусов С?

- 7 часов
- 7 месяцев
- 7 дней
- бессрочно
- 7 лет

364 До какой отметки должна дойти температура в средних слоях творога, замороженного при температуре 20-25 градусов С и относительной влажности воздуха 90-95 %, чтобы прекратить процесс размораживания?

- $-5 \div 5$ С
- $1 \div 5$ С
- $5 \div 10$ С
- $-1 \div -3$ С
- $1 \div -1$ С

365 Что такой процесс адгезия, возникающая во время замораживания рыбы в форме?

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

366 какой прибор не используют при измерении температуры в камере, где хранятся скоропортящиеся продовольственные товары?

- жидкий и сопроводительный термометр
- термограф

- термопар
- психрометр Август
- электрический термометр

367 На какой процесс обосновывается методы консервирования пищевых продуктов принципом ценоанабиоз?

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

368 На какой процесс обосновывается методы консервирования пищевых продуктов принципом абиоз?

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

369 В основном за счет чего уменьшается масса скоропортящихся пищевых продуктов во время переохладение?

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

370 Что делают для хранения плодов и овощей в регулируемой газовой среде?

- плотно укладывают в тару плоды и овощи
- меняется газовый состав в камерах
- укладывают поддонники под тару с плодами и овощами
- плоды и овощи накрывают специальным материалом
- часто меняют ассортимент и вид плодов

371 Что такой процесс адгезия, возникающая во время замораживания плодов - овощей?

- отталкивания замороженных плодов- овощей от поверхности формы
- замедление биохимических процессов во время замораживания плодов-овощей
- приклеивания замороженных плодов-овощей к стенам формы
- разрывание формы в результате увеличения объёма замороженных плодов-овощей
- трудное отделение замороженных плодов-овощей от формы

372 какая температура должна быть в охлажденных железнодорожных вагонах, предназначенных для транспортировки соленых, вяленых, сушеных, копченых рыб?

- минус 40°C
- минус 3°C
- минус 10°C
- 20°C
- от 0°C до 5°C

373 какой прибор используется при измерении циркуляции воздуха в морозильной камере, где хранятся скоропортящиеся продовольственные товары?

- кататермометр
- реле
- пружинный манометр
- гигрограф
- мановакуумметр

374 какой прибор не используют при измерении температуры и осуществления контроля в камерах, где хранятся скоропортящиеся продовольственные товары?

- психрометр Август
- аспирационный психрометр Ассмана
- гигрометр с волосами
- логометр
- гигрограф

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

- остывший
- замороженный
- охлажденный
- повторно замороженный
- размороженный

376 какая температура в °С воздуха должна быть в охлажденным железнодорожном вагоне загруженного охлажденных мясом?

- минус 30°С
- от 0°С до 3°С
- 10°С
- от минус 10°С до 10°С
- 20°С

377 Для чего делают отверстия на бумагах вложенной на поддоны, которые находятся на полу и перед стенами холодильного вагона предназначенные для перевозки мяса и мясопродуктов?

- для стекания воды
- для хорошей циркуляции воздуха
- для отделения мелких частиц мяса мясопродуктов
- для предотвращения слипания мяса и мясопродуктов на поддон
- для осуществления контроля над качеством мяса и мясопродуктов

378 Для чего делают отверстия на бумагах вложенной на поддоны, которые находятся на полу и перед стенами холодильного вагона предназначенные для перевозки плодов?

- для стекания воды
- для хорошей циркуляции воздуха
- для отделения мелких частиц плодов
- для предотвращения слипания плодов на поддон
- для осуществления контроля над качеством плодов

379 Для чего делают отверстия на бумагах вложенной на поддоны, которые находятся на полу и перед стенами холодильного вагона предназначенные для перевозки скоропортящихся пищевых продуктов?

- для стекания воды
- для осуществления контроля над качеством скоропортящихся пищевых продуктов
- для хорошего циркуляции воздуха
- для отделения мелких частиц скоропортящихся пищевых продуктов
- для предотвращения слипания скоропортящихся пищевых продуктов на поддон

380 Температура замороженного мяса загруженное в холодильный железнодорожный вагон, не должна выше какого °С?

- 10 °С
- минус 18 °С
- минус 6 °С
- 2 °С
- минус 8 °С

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

- арбой
- холодильным железнодорожным транспортом
- специализированным холодильным воздушным транспортом
- открытым грузовым транспортом
- холодильным автомобильным транспортом

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

- арбой
- холодильным железнодорожным транспортом
- специализированным холодильным воздушным транспортом
- открытым грузовым транспортом
- холодильным автомобильным транспортом

383 какие меры предпринимается, если при разгрузке холодильного вагона мясо и мясные продукты по качеству и количеству не соответствуют показателям сопроводительных документов?

- составляется коммерческий акт
- приглашается представители прессы
- приглашается представители грузоотправителя
- разгруженное мясо и мясные продукты быстро направляется в торговли
- мясо и мясные продукты обратно погрузят в холодильный железнодорожный вагон

384 какое требование не предъявляется холодильным вагонам предусмотренного для транспортирования мяса?

- кузов вагона должен быть легким, прочным, крепким
- создающие, регулирующие и измеряющие параметров воздуха аппараты, приборы и оборудования должны быть точным, простым по использовании
- возможность устанавливать требуемых параметров воздуха внутри вагона
- при строительстве холодильного вагона не использовать материалов, отрицательно влияющих на экологию транспортируемых пищевых продуктов
- окна среднего размера на всех четырех стенах вагона

385 какое требование не предъявляется холодильным вагонам предназначенного для транспортирования сливочного масла?

- кузов вагона должен быть легким, прочным, крепким
- создающие, регулирующие и измеряющие параметров воздуха аппараты, приборы и оборудования должны быть точным, простым по использовании

- возможность устанавливать требуемых параметров воздуха внутри вагона
- при строительстве холодильного вагона не использовать материалов, отрицательно влияющих на экологию транспортируемых пищевых продуктов
- окна среднего размера на всех четырех стенах вагона

386 какое требование не предъявляется холодильным вагонам предназначенных для транспортирования полу копченых и копченых колбас?

- кузов вагона должен быть легким, прочным, крепким
- создающие, регулирующие и измеряющие параметров воздуха аппараты, приборы и оборудования должны быть точным, простым по использованию
- возможность устанавливать требуемых параметров воздуха внутри вагона
- при строительстве холодильного вагона не использовать материалов, отрицательно влияющих на экологию транспортируемых пищевых продуктов
- окна среднего размера на всех четырех стенах вагона

387 какое требование не предъявляется холодильным вагонам предназначенных для транспортирования солено копченых мясных изделий?

- кузов вагона должен быть легким, прочным, крепким
- создающие, регулирующие и измеряющие параметров воздуха аппараты, приборы и оборудования должны быть точным, простым по использованию
- возможность устанавливать требуемых параметров воздуха внутри вагона
- при строительстве холодильного вагона не использовать материалов, отрицательно влияющих на экологию транспортируемых пищевых продуктов
- окна среднего размера на всех четырех стенах вагона

388 какое требование не предъявляется холодильным вагонам предназначенных для транспортирования рыбных изделий?

- кузов вагона должен быть легким, прочным, крепким
- создающие, регулирующие и измеряющие параметров воздуха аппараты, приборы и оборудования должны быть точным, простым по использованию
- возможность устанавливать требуемых параметров воздуха внутри вагона
- при строительстве холодильного вагона не использовать материалов, отрицательно влияющих на экологию транспортируемых пищевых продуктов
- окна среднего размера на всех четырех стенах вагона

389 какие меры предпринимается, если при разгрузке холодильного вагона молоко и молочные продукты по качеству и количеству не соответствуют показателям сопроводительных документов?

- составляется коммерческий акт
- приглашается представители прессы
- приглашается представители грузоотправителя
- разгруженное молоко и молочные продукты быстро направляется в торговли
- молоко и молочные продукты обратно погрузят в холодильный железнодорожный вагон

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

- составляется коммерческий акт
- приглашается представители прессы
- приглашается представители грузоотправителя
- разгруженных рыб и рыбные продукты быстро направляется в торговли
- рыб и рыбные продукты обратно погрузят в холодильный железнодорожный вагон

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

- X

- Z
- Y
- V
- W

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

- JN
- RNA
- JR
- TRC
- RRA

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

- CRA
- RNA
- CRB
- FRA
- FRF

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

- FRA
- RRA
- FNA
- RRB
- RRC

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

- FNB
- FNA
- FRA
- FRC
- FRB

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

- FNB
- CAN
- FRA
- FRB
- CRA

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

- минус 20°C
- минус 10°
- минус 12°C

- минус 25°C
- минус 15°C

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

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

399 какое требование не предъявляется холодильным вагонам предназначенных для транспортирования скоропортящихся пищевых продуктов?

- окна среднего размера на всех четырех стенах вагона
- возможность устанавливать требуемых параметров воздуха внутри вагона
- кузов вагона должен быть легким, прочным, крепким
- при строительстве холодильного вагона не использовать материалов, отрицательно влияющих на экологию транспортируемых пищевых продуктов
- создающие, регулирующие и измеряющие параметров воздуха аппараты, приборы и оборудования должны быть точным, простым по использовании

400 какое требование не предъявляется холодильным вагонам предназначенных для транспортирования плодов?

- окна среднего размера на всех четырех стенах вагона
- возможность устанавливать требуемых параметров воздуха внутри вагона
- кузов вагона должен быть легким, прочным, крепким
- при строительстве холодильного вагона не использовать материалов, отрицательно влияющих на экологию транспортируемых пищевых продуктов
- создающие, регулирующие и измеряющие параметров воздуха аппараты, приборы и оборудования должны быть точным, простым по использовании

401 какое требование не предъявляется холодильным вагонам предназначенных для транспортирования безалкогольных напитков?

- возможность устанавливать требуемых параметров воздуха внутри вагона
- при строительстве холодильного вагона не использовать материалов, отрицательно влияющих на экологию транспортируемых пищевых продуктов
- окна среднего размера на всех четырех стенах вагона
- создающие, регулирующие и измеряющие параметров воздуха аппараты, приборы и оборудования должны быть точным, простым по использовании
- кузов вагона должен быть легким, прочным, крепким

402 Больше всего, какой вид скоропортящихся продовольственных товаров транспортируется холодильным водным транспортом?

- молочные продукты
- мясо
- рыба
- винно-водочные товары
- плоды-овощи

403 какой контейнер не считается одним из пяти типов контейнера, который классифицирован Международной Организацией по стандартизации (ИСО)?

- контейнеры, имеющие охлаждающий и отопительный агрегат
- контейнеры, которые охлаждаются с помощью холодильных агентов (сухой лед, сжатый газ и т. д.)

- изотермические контейнеры без агрегатов, которые не обходимы для создания требуемой температуры
- контейнеры, изготовленные из дерева
- контейнеры, охлаждаемые автономным, абсорбционным или холодильным машинным агрегатом

404 какое требование не предъявляется холодильным вагонам предназначенных для транспортирования минеральных вод?

- окна среднего размера на всех четырех стенах вагона
- возможность устанавливать требуемых параметров воздуха внутри вагона
- кузов вагона должен быть легким, прочным, крепким
- при строительстве холодильного вагона не использовать материалов, отрицательно влияющих на экологию транспортируемых пищевых продуктов
- создающие, регулирующие и измеряющие параметров воздуха аппараты, приборы и оборудования должны быть точным, простым по использовании

405 какое требование не предъявляется холодильным вагонам предназначенных для транспортирования яйца и яйцо продуктов?

- окна среднего размера на всех четырех стенах вагона
- возможность устанавливать требуемых параметров воздуха внутри вагона
- кузов вагона должен быть легким, прочным, крепким
- при строительстве холодильного вагона не использовать материалов, отрицательно влияющих на экологию транспортируемых пищевых продуктов
- создающие, регулирующие и измеряющие параметров воздуха аппараты, приборы и оборудования должны быть точным, простым по использовании

406 какое требование не предъявляется холодильным вагонам предназначенных для транспортирования растительных масел?

- окна среднего размера на всех четырех стенах вагона
- возможность устанавливать требуемых параметров воздуха внутри вагона
- кузов вагона должен быть легким, прочным, крепким
- при строительстве холодильного вагона не использовать материалов, отрицательно влияющих на экологию транспортируемых пищевых продуктов
- создающие, регулирующие и измеряющие параметров воздуха аппараты, приборы и оборудования должны быть точным, простым по использовании

407 какое требование не предъявляется холодильным вагонам предназначенных для транспортирования сыров?

- окна среднего размера на всех четырех стенах вагона
- возможность устанавливать требуемых параметров воздуха внутри вагона
- кузов вагона должен быть легким, прочным, крепким
- при строительстве холодильного вагона не использовать материалов, отрицательно влияющих на экологию транспортируемых пищевых продуктов
- создающие, регулирующие и измеряющие параметров воздуха аппараты, приборы и оборудования должны быть точным, простым по использовании

408 какое требование не предъявляется холодильным вагонам предназначенных для транспортирования европейских сыров?

- окна среднего размера на всех четырех стенах вагона
- возможность устанавливать требуемых параметров воздуха внутри вагона
- кузов вагона должен быть легким, прочным, крепким
- при строительстве холодильного вагона не использовать материалов, отрицательно влияющих на экологию транспортируемых пищевых продуктов
- создающие, регулирующие и измеряющие параметров воздуха аппараты, приборы и оборудования должны быть точным, простым по использовании

409 какое требование не предъявляется холодильным вагонам предназначенных для

транспортирования животных жиров?

- окна среднего размера на всех четырех стенах вагона
- возможность устанавливать требуемых параметров воздуха внутри вагона
- кузов вагона должен быть легким, прочным, крепким
- при строительстве холодильного вагона не использовать материалов, отрицательно влияющих на экологию транспортируемых пищевых продуктов
- создающие, регулирующие и измеряющие параметров воздуха аппараты, приборы и оборудования должны быть точным, простым по использованию

410 какое требование не предъявляется холодильным вагонам предназначенного для транспортирования молока?

- окна среднего размера на всех четырех стенах вагона
- возможность устанавливать требуемых параметров воздуха внутри вагона
- кузов вагона должен быть легким, прочным, крепким
- при строительстве холодильного вагона не использовать материалов, отрицательно влияющих на экологию транспортируемых пищевых продуктов
- создающие, регулирующие и измеряющие параметров воздуха аппараты, приборы и оборудования должны быть точным, простым по использованию

411 какой из нижеуказанных факторов наименее влияет на выбор типа транспортных средств и способа транспортировки пищевых продуктов обработанных холодом?

- срок транспортировки
- термическое состояние продукта
- вид продукта
- себестоимость продукта
- температура наружного воздуха от поставщика до получателя

412 какой из нижеуказанных факторов не учитывается при определении срока транспортировки скоропортящихся продовольственных товаров холодильным железнодорожным транспортом?

- заранее установленный, пройденный путь за сутки
- осуществление разгрузки-погрузки на водные транспортные средства или на парольные переправы
- вероятность проведения на дороге тех или иных дополнительных процессов
- вероятность появления дождя во время транспортировки
- вероятность изменений последнего адреса заранее установленного грузополучателя

413 какое требование не предъявляется холодильным вагонам предназначенных для транспортирования кисломолочных продуктов?

- окна среднего размера на всех четырех стенах вагона
- возможность устанавливать требуемых параметров воздуха внутри вагона
- кузов вагона должен быть легким, прочным, крепким
- при строительстве холодильного вагона не использовать материалов, отрицательно влияющих на экологию транспортируемых пищевых продуктов
- создающие, регулирующие и измеряющие параметров воздуха аппараты, приборы и оборудования должны быть точным, простым по использованию

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

- синего
- красного
- черного
- белого
- желтого

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

- JN
- RNA
- JR
- RRB
- RRA

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

- RRC
- FNB
- FRB
- FNA
- FRA

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

- CRB
- FRF
- CNA
- CRA
- FNA

418 какие опознавательные знаки наносят на транспортные средства класса В, усиленной изоляции, предназначенные для транспортирования продовольственных товаров?

- CRB
- FRF
- FRE
- CRA
- CNA

419 Сколько вагонам 12 вагонных рефрижераторных механических секции погрузят замороженных скоропортящихся пищевых продуктов?

- 8
- 10
- 12
- 7
- 11

420 Сколько вагонам 12 вагонных рефрижераторных механических секции погрузят сливочное масло?

- 8
- 10
- 12
- 7
- 11

421 Сколько вагонам 21 вагонных рефрижераторных поездов погрузят плоды?

- 21
- 19

- 18
- 17
- 20

422 Сколько вагонам 21 вагонных рефрижераторных поездов погрузят капусту?

- 21
- 19
- 18
- 17
- 20

423 Сколько вагонам 12 вагонных рефрижераторных механических секции погрузят замороженное мясо птиц?

- 8
- 10
- 12
- 7
- 11

424 Сколько вагонам 12 вагонных рефрижераторных механических секции погрузят плоды?

- 8
- 10
- 12
- 7
- 11

425 Сколько вагонам 21 вагонных рефрижераторных поездов погрузят скоропортящихся пищевых продуктов?

- 21
- 19
- 18
- 17
- 20

426 Сколько вагонам 21 вагонных рефрижераторных поездов погрузят замороженная говядина?

- 21
- 19
- 18
- 17
- 20

427 Сколько вагонам 21 вагонных рефрижераторных поездов погрузят замороженную рыбу?

- 21
- 19
- 18
- 17
- 20

428 Сколько вагонам 21 вагонных рефрижераторных поездов погрузят маргарин?

- 21
- 19

- 18
- 17
- 20

429 Сколько вагонам 21 вагонных рефрижераторных поездов погрузят яйцо?

- 21
- 19
- 18
- 17
- 20

430 Сколько вагонам 23 вагонных рефрижераторных поездов погрузят скоропортящихся пищевых продуктов?

- 21
- 19
- 18
- 23
- 20

431 Сколько вагонам 23 вагонных рефрижераторных поездов погрузят фрукты?

- 21
- 19
- 18
- 17
- 20

432 Сколько вагонам 21 вагонных рефрижераторных поездов погрузят сливочное масло?

- 21
- 19
- 18
- 17
- 20

433 Сколько вагонам 23 вагонных рефрижераторных поездов погрузят плоды?

- 21
- 19
- 18
- 23
- 20

434 Сколько вагонам 23 вагонных рефрижераторных поездов погрузят сливочное масло?

- 21
- 19
- 18
- 17
- 20

435 Сколько вагонам 23 вагонных рефрижераторных поездов погрузят свинины?

- 21
- 19
- 18

- 17
 20

436 Сколько вагонам 23 вагонных рефрижераторных поездов погрузят яичный меланж?

- 21
 19
 18
 17
 20

437 Сколько вагонам 23 вагонных рефрижераторных поездов погрузят яблоко?

- 21
 19
 18
 17
 20

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

- 4 раза
 2 раза
 1 раз
 8 раза
 3 раза

439 Во сколько раз в сутки измеряется параметры воздуха в холодильной камере, где хранятся замороженной сливки?

- 8 раза
 3 раза
 2 раза
 1 раз
 4 раза

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

- 4 раза
 2 раза
 1 раз
 8 раза
 3 раза

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

- 4 раза
 2 раза
 1 раз
 8 раза
 3 раза

442 Во сколько раз в сутки измеряется циркуляция воздуха в холодильной камере, где хранятся замороженной сметаны?

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

443 Во сколько раз в сутки измеряются параметры воздуха в холодильной камере, где хранятся замороженный творог?

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

444 Во сколько раз в сутки измеряется температура воздуха в холодильной камере, где хранятся замороженный творог?

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

445 Во сколько раз в сутки измеряются параметры воздуха в холодильной камере, где хранятся мороженая пломбир ?

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

446 Во сколько раз в сутки измеряются параметры воздуха в холодильной камере, где хранятся замороженное молоко?

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

447 Во сколько раз в сутки измеряются параметры воздуха в холодильной камере, где хранятся замороженное сливочное масло?

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

448 Во сколько раз в сутки измеряются параметры воздуха в холодильной камере, где хранятся замороженные топленые жиры?

- 4 раза
- 1 раз
- 2 раза
- 8 раза

3 раза

449 Во сколько раз в сутки измеряется температуры воздуха в холодильной камере, где хранятся замороженной животные жиры?

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

450 Во сколько раз в сутки измеряется относительная влажность воздуха в холодильной камере, где хранятся замороженной животные жиры?

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

451 Во сколько раз в сутки измеряется параметры воздуха в холодильной камере, где хранятся замороженное мясо кур?

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

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

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

453 Во сколько раз в сутки измеряется параметры воздуха в холодильной камере, где хранятся замороженное мясо индюки?

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

454 Во сколько раз в сутки измеряется параметры воздуха в холодильной камере, где хранятся замороженное мясо горных птиц?

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

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

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

456 Во сколько раз в сутки измеряются параметры воздуха в холодильной камере, где хранятся замороженное мясо степных птиц?

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

457 Во сколько раз в сутки измеряются параметры воздуха в холодильной камере, где хранятся замороженное мясо цесарки?

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

458 Во сколько раз в сутки измеряется относительная влажность воздуха в холодильной камере, где хранятся замороженного мяса птиц?

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

459 Во сколько раз в сутки измеряются параметры воздуха в холодильной камере, где хранятся замороженное мясо гуся?

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

460 Во сколько раз в сутки измеряются параметры воздуха в холодильной камере, где хранят замороженное мясо утки?

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

461 Во сколько раз в сутки измеряются параметры воздуха в холодильной камере, где хранятся замороженное мясо пернатых?

- 4 раза
- 2 раза
- 1 раз
- 8 раза

3 раза

462 Во сколько раз в сутки измеряются параметры воздуха в холодильной камере, где хранятся замороженное мясо птиц?

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

463 Сколько дней перед замораживанием рекомендуется выдерживать дичь в холодильной камере при температуре 4-7°C?

- 12-14 дней
- 7-8 дней
- 2-3 дня
- 13-15 дней
- 9-10 дней

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

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

465 какие Условия транспортировки принимаются за основу во время импортирования замороженных пищевых продуктов из Грузии в Азербайджан?

- Условия транспортировки Грузии
- Условия транспортировки Азербайджана
- инструкция данной организации транспорта
- Условия Транспортного Комитета Европейской экономической комиссии ООН
- таможенные Условия

466 Какие условия транспортировки принимаются за основу во время экспортирования замороженных пищевых продуктов из Азербайджана в Грузию?

- Условия транспортировки Грузии
- Инструкция данной организации транспорта
- Условия Транспортного Комитета Европейской экономической комиссии ООН
- Таможенные Условия
- Условия транспортировки РФ

467 какие Условия транспортировки принимаются за основу во время импортирования замороженных рыбных продуктов из РФ в Азербайджан?

- инструкция данной организации транспорта
- Условия транспортировки РФ
- Условия транспортировки РФ
- таможенные Условия
- Условия Транспортного Комитета Европейской экономической комиссии ООН

468 какие Условия транспортировки принимаются за основу во время импортирования замороженных мясных продуктов из РФ в Азербайджан?

- Условия транспортировки Азербайджана
- Условия транспортировки РФ
- инструкция данной организации транспорта
- Условия Транспортного Комитета Европейской экономической комиссии ООН
- таможенные Условия

469 какие Условия транспортировки принимается за основу во время импортирования замороженных молочных продуктов из РФ в Азербайджан?

- Условия транспортировки РФ
- Условия транспортировки Азербайджана
- инструкция данной организации транспорта
- Условия Транспортного Комитета Европейской экономической комиссии ООН
- таможенные Условия

470 какие Условия транспортировки принимается за основу во время импортирования подмороженных пищевых продуктов из РФ в Азербайджан?

- Условия Транспортного Комитета Европейской экономической комиссии ООН
- Условия транспортировки РФ
- Условия транспортировки Азербайджана
- инструкция данной организации транспорта
- таможенные Условия

471 какие Условия транспортировки принимается за основу во время транспортирования скоропортящихся пищевых продуктов между странами?

- инструкция данной организации транспорта
- таможенные Условия
- Условия Транспортного Комитета Европейской экономической комиссии ООН
- Условия транспортировки РФ
- Условия транспортировки Азербайджана

472 какие Условия транспортировки принимается за основу во время импортирования замороженных пищевых продуктов из РФ в Азербайджан?

- Условия транспортировки Азербайджана
- таможенные Условия
- Условия Транспортного Комитета Европейской экономической комиссии ООН
- инструкция данной организации транспорта
- Условия транспортировки РФ

473 Какие условия транспортировки принимается за основу во время экспортирования замороженных пищевых продуктов из Азербайджана в РФ?

- Условия транспортировки РФ
- Таможенные Условия
- Условия Транспортного Комитета Европейской экономической комиссии ООН
- Инструкция данного организации транспорта
- Условия транспортировки Азербайджана

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

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

- происходящих изменений в составе белков

475 В основном за счет чего уменьшается масса плодов-овощей во время холодильной обработки?

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

476 какие меры предпринимается, если при разгрузке холодильного вагона, плоды-ягоды по качеству и количеству не соответствуют показателям сопроводительных документов?

- разгруженные плоды-ягоды быстро направляется в торговли
 приглашается представители грузоотправителя
 составляется коммерческий акт
 плоды-ягоды обратно погрузят в холодильный железнодорожный вагон
 приглашается представители прессы

477 какие меры предпринимается, если при разгрузке холодильного вагона, плоды-ягоды по качеству и количеству не соответствуют показателям сопроводительных документов?

- составляется коммерческий акт
 приглашается представители прессы
 приглашается представители грузоотправителя
 разгруженные плоды-ягоды быстро направляется в торговли
 плоды-ягоды обратно погрузят в холодильный железнодорожный вагон

478 Иначе как называется охлаждения способом зератора автотранспорта предназначенного для перевозки плодов-овощей?

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

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

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

480 В каком состоянии больше всего замораживают мелкую рыбу?

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

481 Что такое процесс замораживания рыб?

- во время замораживания температура рыбы ниже температуры замерзания соков тканей и большая часть тканевой жидкости заморожена
 температура внутриклеточного и межклеточного сока ниже -3°C и образуются кристаллы льда

- температура воды в составе рыбы ниже -1°C
- слабо соединенная вода в составе рыбы превращаясь в лёд замерзает
- в следствии понижения температуры мышцы твердеют

482 каким способом рыбу не охлаждают?

- охлаждение в ящиках
- охлаждение в анбарах кораблей
- охлаждение в бочках
- в быстрозамораживающих аппаратах
- охлаждение в жидкой среде

483 На какие изменения в составе яиц не влияет их охлаждение?

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

484 какими преимуществами преобладают рыбы, подмороженные в сравнении охлажденными?

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

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

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

486 Чем отличается контактный способ замораживания рыб от бесконтактного?

- соприкосновение с хладогентом
- соприкосновение хладогента посредством перегородки
- не соприкосновением с хладогентом
- количество хладогента должно быть не менее определенного уровня
- соприкосновение с хладогентом с перерывами

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

- при подмораживании понижается и повышается концентрация солей в мышечном соке
- при подмораживании замедляется (уменьшается) активность микроорганизмов
- при подмораживании часть воды в составе рыбы мерзнет
- мышечная ткань становится мягкой
- при подмораживании ферменты активизируются

488 Во сколько рядов собирают (складывают) ящики с яйцами для хранения в охлажденных камерах?

- не более 5 рядов

- не более 9 рядов
- не более 8 рядов
- не более 7 рядов
- не более 10 рядов

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

- 5°C
- 15°C
- 10°C
- 18°C
- 20°C

490 какой метод не является замораживанием в зависимости от среды охлаждения?

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

491 какой должна быть температура подмороженной рыбы согласно условиям действующего стандарта?

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

492 какими преимуществами преобладают рыбы подмороженные в сравнении с охлажденными?

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

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

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

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

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

495 При какой температуре нужно хранить уложенную в ящики и маркированную подмороженную

рыбу?

- 3 ÷ 5°C
- 2 ÷ -3°C
- 4 ÷ -5 °C
- 0 ÷ 1,5°C
- 0 ÷ -1,5°C

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

- при -5 ÷ -10°C 5-10 часов
- при -20 ÷ -25°C 2-3 часа
- при -15 ÷ -20°C 4-5 часов
- при -30 ÷ -35°C 1-2 часа
- при -25 ÷ -30°C 0,5-1 часа

497 Сколько процентов используемого льда высыпают в ящики при охлаждении рыб?

- 10%
- 50%
- 20%
- 90%
- 25%

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

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

499 Что делают для уменьшения внедрения с воздухом микроорганизмов в результате уменьшения объема белка и желтка охлажденных яиц?

- покрывают плёнкой скорлупу яиц
- быстро охлаждают яйца
- медленно охлаждают яйца в течении 1-2 часов после обработки углекислым газом
- понижают температуру до 1°C в камерах охлаждающих яйца
- плотно закрывают крышки картонных коробок

500 как укладывают большие рыбы (более 30 см) в ящики для охлаждения со льдом?

- на бок
- вертикально
- в ряд, на спину (рядами)
- в ряд, головой вверх
- в ряд, головой вниз

501 За какое время быстро замораживаются рыбы в контейнерах, корзинах, морозильных аппаратах конвейторного типа в солёном растворе плотностью 1,13 - 1,16 г/куб.см?

- 10-20 секунд
- 10-20 минут
- 3-5 минут
- 3-5 дня

- 3-5 часов

502 какой должна быть температура, относительная влажность воздуха и скорость движения воздуха в камерах охлаждающих яйца?

- температура 1 °С, относительная влажность 75-80%, скорость движения воздуха 0,3-0,5 м/сек
 температура -5 °С, относительная влажность 99-100%, скорость движения воздуха 0,5-0,9 м/сек
 температура -1 °С, относительная влажность 50-55%, скорость движения воздуха 1-2 м/сек
 температура 15 °С, относительная влажность 85-90%, скорость движения воздуха 5-6 м/сек
 температура 6 °С, относительная влажность 80-90%, скорость движения воздуха 0,1-0,2 м/сек

503 Что приводит к порче яиц, если сразу поместить их в холодильную камеру без постепенного снижения температуры?

- усушка поверхности
 трещины на скорлупе
 испарение влаги (воды)
 «потение» поверхности
 смешивание белка и желтка

504 Зачем в холодильных камерах для охлаждения яиц оставляют расстояние 30-40 см через каждые четыре ряда между стенами, потоком, охлаждающими батареями?

- чтобы не помялись коробки с яйцами
 чтобы со всех сторон контролировать качество яиц
 чтобы хорошо циркулировал воздух
 чтобы не было большой нагрузки на пол
 чтобы убирать и подметать территорию

505 На какие изменения в составе яиц не влияет их охлаждение?

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

506 какой фактор не учитывает при расчете количества льда, расходуемого для охлаждения рыбы?

- размер рыбы
 сроки охлаждения
 температура рыбы
 анатомия рыбы
 каким образом очищено

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

- высушивают
 засаливают
 протирается полотенцем
 её анатомия
 укладывают на поверхность лёд

508 За какое время быстро замораживаются рыбы в контейнерах, корзинах, морозильных аппаратах конверторного типа в солёном растворе плотностью 1,13 - 1,16 г/см³?

- 3-5 дня

- 3-5 минут
- 3-5 часов
- 10-20 секунд
- 10-20 минут

509 При какой температуре воздуха и продолжительности времени подмораживают рыбу в быстрозамораживающих аппаратах?

- при минус 5 ÷ минус 10 °C 5-10 часов
- при минус 20 ÷ минус 25 °C 2-3 часа
- при минус 15 ÷ минус 20 °C 4-5 часа
- при минус 30 ÷ минус 35 °C 1-2 часа
- при минус 25 ÷ минус 30 °C 0,5-1 часа

510 При какой температуре нужно хранить уложенную в ящики и маркированную подмороженную рыбу?

- 3 ÷ 5 °C
- минус 2 ÷ минус 3 °C
- минус 4 ÷ минус 5 °C
- 0 ÷ 1,5 °C
- 0 ÷ минус 1,5 °C

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

- при подмораживании pH понижается и повышается концентрация солей в мышечном соке
- при подмораживании замедляется (уменьшается) активность микроорганизмов
- при подмораживании часть воды в составе рыбы мерзнет
- мышечная ткань становится мягкой
- при подмораживании ферменты активизируются

512 каким способом замораживают рыбу в жидкости в морозильных аппаратах?

- только контактным
- и контактным, и бесконтактным
- только бесконтактным
- рыбы замораживаются над жидкостным воздухом
- не замораживают контактным и бесконтактным

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

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

514 какой способ не относится к замораживанию рыбы в воздухе, охлажденный искусственным путём?

- морозильные камеры в судах
- в морозильных камерах 100 наименований
- морозильные камеры в портовых холодильниках
- в морозильных аппаратах в жидкости
- в морозильных установках 100 наименований

515 как называется прилипание поверхности рыб к плите во время замораживания в плиточных аппаратах при температуре минус 30 ÷ минус 40 °С?

- адгезия
- тиндализация
- термофилия
- пастеризация
- криоскопия

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

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

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

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

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

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

519 какой метод не является замораживанием рыбы в зависимости от среды охлаждения?

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

520 Чем отличается контактный способ замораживания рыб от бесконтактного?

- соприкосновение с хладагентом
- соприкосновение хладагента посредством перегородки
- не соприкосновение с хладагентом
- количество хладагента должно быть не менее определенного уровня
- соприкосновение с хладагентом с перерывами

521 Что такое процесс замораживания рыб?

- во время замораживания температура рыбы ниже температуры замерзания соков тканей и большая часть тканевой жидкости заморожена
- температура внутриклеточного и межклеточного сока ниже минус 3 °С и образуются кристаллы льда
- температура воды в составе рыбы ниже минус 1 °С

- слабо соединенная вода, в составе рыбы превращаясь в лёд, замерзает
- вследствие понижения температуры мышцы твердеют

522 какой должна быть температура подмороженной рыбы согласно условиям действующего стандарта?

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

523 Сколько процентов используемого льда высыпают в ящики при охлаждении рыб?

- 10%
- 50%
- 20%
- 90%
- 25%

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

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

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

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

526 Как укладывают большие рыбы (более 30 см) в ящики для охлаждения со льдом?

- на бок
- вертикально
- в ряд, на спину (рядами)
- в ряд, головой вверх
- в ряд, головой вниз

527 В чем сущность гидроаэрозольного метода охлаждения плодов и овощей?

- охлаждение плодов и овощей увлажненным воздухом
- охлаждение плодов и овощей в холодильных камерах в герметичной таре наполненной охлажденной водой
- охлаждение плодов и овощей в герметичной таре наполненной охлажденной водой
- охлаждение плодов и овощей до определенной температуры, сначала холодной водой, а потом холодным воздухом
- охлаждение плодов и овощей водой со снегом

528 какой фактор не влияет на срок качественного хранения охлажденных плодов и овощей?

- ботанический сорт плодов и овощей
- место выращивания плодов и овощей

- степень зрелости плодов и овощей
- доставка плодов и овощей в холодильную камеру на автокарах, электрокарах или в тележке
- правило укладки в холодильную камеру

529 В какую тару рекомендуется укладывать охлажденные ягоды для длительного хранения в холодильниках?

- в решете, сите
- в контейнерах
- в ящиках
- в торбе
- мешках

530 Для хранения каких плодов и овощей -7 градусов С оптимальной не считается ?

- апельсины, мандарины
- огурцы
- картофель
- яблоч, груш, косточковых плодов, ягод, свежих овощей, клубнеплодов
- фасоль

531 как регулируется газовый состав воздуха холодильных камер для хранения плодов и овощей искусственным путем?

- за счет дыхания хранящихся плодов и овощей
- с помощью пряностей со специфическим запахом
- с помощью специальных приборов и аппаратов
- с помощью регулятора
- с помощью жжения тел с резким запахом

532 На какой показатель не воздействует резкое изменение газового состава, температуры, влажности воздуха в охлаждаемых камерах , контейнерах для хранения плодов и овощей?

- на интенсивность дыхания плодов и овощей
- на ухудшение качества плодов и овощей
- на повышение скорости созревания плодов и овощей
- на состояние окружающих (боковые стены, пол, потолок)
- на повышение влажности на поверхности и внутри пластмассовых и полимерных тар

533 какой должна быть температура и относительная влажность воздуха в камерах для хранения замороженных жидких яичных продуктов в течении 24 месяцев ?

- температура – 10 градуса С, относительная влажность 75-80 %
- температура – 18 градуса С, относительная влажность 85-87 %
- температура - 12 градуса С, относительная влажность 80-85 %
- температура – 26 градуса С, относительная влажность 85- 87 %
- температура – 20 градуса С, относительная влажность 87- 90 %

534 Что происходит при хранении в холодильных камерах при температуре – $0,5 \div 1,5$ градуса С и относительной влажности воздуха 85-88%, если не переворачивать коробки с яйцами один раз в 2 месяца?

- желток, находящийся в центре яйца перемещается ближе к скорлупе и прилипает к ней
- размер воздушной камеры яйца увеличивается с одной стороны
- картонная коробка мокнет с боковых сторон и рвется
- микроорганизмы, находящиеся на поверхности яиц проникают во внутрь
- картонные коробки деформируются

535 Для хранения каких плодов и овощей -12градусов С оптимальной не считается ?

- лимонов
- банан
- грейпфрутов
- яблок, груш, косточковых плодов, ягод, свежих овощей, клубнеплодов
- ананасов

536 При какой температуре замораживают жидкие яичные продукты интенсивным воздушным потоком в быстрозамораживающих аппаратах?

- при -5÷ -10 градуса С
- при -15÷ - 20 градуса С
- при- 10 ÷ - 15 градуса С
- при - 30÷ - 40 градуса С
- при - 20÷ - 25 градуса С

537 Почему не рекомендуют замораживать яичные продукты при температуре выше -18÷25 градуса С?

- размеры образовавшихся кристаллов большие, а это отрицательно влияет на качество товара, составные части слоятся и полностью не смешиваются
- продукты изготовленные при - 18÷-25 градуса С не возможно перевозить на дальние расстояния
- аппараты и установки создающие температуру выше -18÷ -25 градуса С дорогие
- спрос на яичные жидкие продукты замороженные при температуре выше - 18÷ -25 градуса С малый
- выход яичных жидких продуктов замороженных при температуре выше -18 ÷-25 градуса С малый

538 какая операция не предусмотрена в схеме производства меланжа?

- пастеризация свежих и качественных, чистых, целых и прошедших овоскопию яиц, температура которых 3÷5 градуса С
- пастеризация однородной массы при 600С в течение 40 секунд, охлаждение до 13-150 С и заливка в жестяные банки, картонные коробки, полимерные мешки др.
- разбивание яиц, отделение от пленок желтка и белка с помощью железной сетки, очищение от кусочков скорлупы и перемешивание
- упаковка белка на поддоны для транспортирования
- упаковка меланжа на поддоны для транспортирования

539 Что делают с загрязненными яйцами в случае обнаружения их во время производства замороженных жидких яичных продуктов?

- отбраковывают
- возвращают
- моют 5%-ным раствором хлорной извести или 0,1- 0,2 %-ным раствором
- отдают на повторную проверку
- уничтожают

540 какой срок качественного хранения яиц при соблюдении правил хранения в холодильных при температуре 2 ÷2,5 градуса С и относительной влажности воздуха 85-88% ?

- 7 дней
- 6-7 месяцев
- 1-2 месяца
- 12-24 месяцев
- 10-12 месяцев

541 какое принимают решение о яйцах с законченным гарантийным сроком хранения в холодильниках?

- возвращают поставщику
- проверяют качество, при положительном результате срок хранения увеличивают
- дают на реализацию
- уничтожают (утилизируют)
- отбраковывают

542 Сколько времени потребуется для охлаждения плодов и овощей с начальной температурой 25 градуса С до 4 градуса С в камерах с температурой 0 градусов С, относительной влажностью 90-95%, скоростью движения воздуха 3-4 м/сек?

- 20-24 часа
- 5-14 часов
- 10-14 часов
- 20-24 минуты
- 1-5 часов

543 какой из методов обработки холодом скоропортящихся продуктов не считается новым?

- покрытие продуктов накидкой
- использование криогенных жидкостей
- гипербарическое хранение
- использование льдо-соляной смеси
- замораживание под давлением

544 Действие, какого показателя мало влияет на получение высокого конечного результата в холодильных хозяйствах?

- экономия энергии
- экономия труда
- экономия материала
- своевременное заключение хозяйственного договора
- уменьшение видимых и невидимых потерь

545 По какому показателю определяют, в какую группу по длительности хранения в обычных условиях относятся те или иные продовольственные товары?

- количество воды и жира в составе продовольственного товара
- консистенция продовольственного товара
- размер продовольственного товара
- морфологическая структура продовольственного товара
- цвет продовольственного товара

546 какой показатель не считается предохранительной конструкцией холодильников?

- стены
- потолок
- пол
- охлаждающие батареи
- дверь

547 Зачем подготовленные и упакованные плоды и овощи не укладывают плотно, а штабелями размещают на расстоянии 3-4 см в охлаждаемых камерах с интенсивным воздухообменом?

- для лучшей циркуляции воздуха и охлаждения продукта
- чтобы запах продукта быстрее распространился по всей камере
- чтобы продукты не помялись
- при надобности , освободить место для продуктов
- чтобы случайно собранные остатки продуктов не кучковались

548 В чем сущность вакуумного охлаждения плодов и овощей?

- охлаждение плодов и овощей за счет складывания их в герметичную и разряжения воздуха, понижение температуры на 10-15 мм ртутного столба и испарения влаги на 1-2 %
- охлаждение плодов и овощей в охлажденных камерах, упакованных в герметичные контейнеры с разряженным воздухом и опусканием в холодную воду
- охлаждение плодов и овощей в охлажденных камерах, упакованных в герметичные контейнеры с разряженным воздухом
- плоды и овощи и небольшое количество льда укладывается в тару и воздух в нем разряжается
- охлажденные плоды и овощи складывают в тару и вытягивают из нее воздух

549 На что расходуется более 40% холода в холодильниках?

- на охлаждение продуктов, сложенных в камеры
- на охлаждение нагреваемых осветительных ламп
- на охлаждение воздуха поступающего с наружи
- на охлаждение продуктов, выделяемого камер
- на охлаждение тепла, выделяемого рабочими камер

550 какой из цехов в больших холодильниках основной?

- технологический
- электрический
- механический
- компрессорный
- ремонтно-строительный

551 как происходит гидроохлаждение плодов и овощей?

- охлаждение плодов и овощей опусканием их в ледяную воду или опрыскиванием их ледяной водой
- подготовленные и упакованные плоды и овощи обдувают холодным воздухом
- подготовленные и упакованные плоды и овощи укладывают на движущийся конвейер в камерах с холодным воздухом
- охлаждение плодов и овощей упакованных в тару с помощью снега
- частичное извлечение воздуха из упакованных в тары плодов и овощей и охлаждение их с помощью увлажненного воздуха

552 какой из показателей не имеет значения при укладке охлажденных плодов и овощей в холодильную камеру упакованных в тару и контейнеры?

- уровень потока воздуха вокруг продукта
- размещение термометра, только лишь у двери, а не в трех местах
- создание режима для качественного хранения продуктов в камере
- обеспечение свободной работы погрузочно- разгрузочных механизмов
- использование оптимального объема камеры

553 В какую тару рекомендуется укладывать охлажденный виноград для длительного хранения в холодильниках?

- в решете
- в контейнерах
- в суме
- в мешках
- в корзинах и ящиках

554 Одинакова ли потребляемая энергия для длительного хранения всех ботанических сортов и видов охлажденных плодов и овощей?

- одинакова

- одинакова при создании низко отрицательной температуры
- не одинакова
- одинакова при доставке в холодильник в охлажденном виде
- одинакова при создании низкой положительной температуры

555 Для хранения каких плодов и овощей 0 градусов С не считается оптимальной?

- яблоки, груши
- свежие овощи
- ягоды, косточковые
- лимоны, грейпфрут, банан, ананас, незрелые помидоры
- клубнеплоды

556 какой должна быть температура охлажденного мяса погруженного в железнодорожные охлаждающие вагоны для транспортирования?

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

557 В чем сущность хранения плодов и овощей в холодильных камерах гипобарическим методом?

- создание низкого давления в камерах для хранения плодов
- повышение влажности и уровня углекислого газа в камерах
- повышение влажности в камерах для хранения плодов и овощей
- обработка камер
- обогащение воздуха в камерах

558 какая из пороков не относится к физиологической болезни плодов, возникающих во время хранения их в холодильных камерах?

- »загар» плодов
- возникновение другого вкуса
- побурение сердцевины
- уменьшение веса
- гниение

559 Во сколько раз повышается интенсивность дыхания плодов и овощей по закону Ван-Гоффа в камерах в пределах 0-40 градусов С на каждые 10 градусов С?

- в 3-4 раза
- в 0,1- 0,5 раз
- в 1-2 раза
- уменьшается
- не действует

560 Зачем не разрешают замораживать и хранить в замороженном виде яйца?

- ухудшается качество и происходит в составе необратимые процессы
- увеличивается объем желтка и белка
- повышается себестоимость
- потребность в замороженных яйцах низкая
- трескается скорлупа

561 какой из перечисленных способов консервирования пищевых продуктов считается наиболее оптимальным?

- консервирование солью
- консервирование ультрафиолетовыми лучами
- консервирование уксусом
- с применением антибиотиков
- консервирование искусственным холодом

562 какой из факторов больше влияет на скорость изменения питательной ценности в период хранения пищевых продуктов?

- общий химический состав продукта
- относительная плотность продукта
- форма продукта
- давление воздуха в помещении, где хранится продукт
- материал тары, в который упакован продукт

563 какой из камер в холодильнике не относится к технологическому цеху?

- холодильная камера
- морозильные камеры
- холодильные камеры для хранения охлажденных продуктов
- камеры, где не хранятся подготовленные, упакованные, взвешенные продукты
- камеры для хранения замороженных продуктов

564 как воздействует на себестоимость продукта охлаждение искусственным холодом скоропортящихся товаров ?

- не действует на себестоимость
- повышает себестоимость в 1,5-2 раза
- понижает себестоимость
- некоторых продуктов повышает, а некоторых понижает
- повышает себестоимость на 10-12%

565 как должна меняться температура, при длительном хранении плодов и овощей, чтобы они не заразились болезнями?

- в начале медленно, а потом быстро
- быстро
- постепенно по правилам программирования
- в начале быстро, а потом медленно
- с перерывами

566 На какой показатель отрицательно действует изменение газового состава воздуха охлаждаемых камер для хранения плодов и овощей?

- на здоровье работников не одетых в спецодежду при работе в больших камерах
- выгодное с экономической точки зрения
- на увеличение срока хранения плодов и овощей
- на повышение продуктивности хранения
- на сохранение качества плодов и овощей

567 В чем сущность регулирования биологическим способом газового состава воздуха охлаждаемых камер для хранения плодов и овощей?

- в результате дыхания плодов и овощей, постепенное изменение естественного газового состава воздуха камер
- изменение естественного газового состава воздуха охлаждаемых камер с помощью специфически пахучих пряностей
- изменение естественного газового состава воздуха с помощью особых, специальных приборов

- изменение естественного газового состава воздуха охлаждаемых камер с помощью жжения резко пахнущих предметов
- изменение естественного газового состава воздуха охлаждаемых камер с помощью резкого запаха диких растений

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

- 12
- 15
- 10
- 25
- 20

569 какой должна быть температура замороженного мяса, погруженного в железнодорожные охлаждаемые вагоны для транспортирования?

- выше – 5 градуса С
- 10÷ 15 градуса С
- 0÷ 5 градуса С
- выше – 8 градуса С
- 10 градуса С

570 какая из показателей не влияет на борьбу с микробиологическими заболеваниями, используемые в период хранения плодов и овощей в охлаждаемых камерах?

- применение SO
- применение кислотности
- применение влажность
- покрытие поверхности плодов и овощей различными веществами с антибактериальными свойствами
- использование хлористого кальция, как абсорбента

571 При какой температуре можно хранить яйца в холодильных камерах?

- 10 – (-15)°С
- 3 – (-5)°С
- 5 – (-10)°С
- 1 - 3°С
- 0.5 – (-1,5) и -2 – (-2,5)°С

572 Зачем яйца предназначенные для производства яичных продуктов пастеризуют до замораживания ?

- для уничтожения патогенных микроорганизмов, в частности сальмонеллы
- для затвердевания белка
- для затвердевания желтка
- для затвердевания желтка и белка
- для затвердевания желтка и белка, и отделения от скорлупы

573 как называется наука изучающая процессы, происходящие во время охлаждения и влияние холода на ткани и клетки?

- товароведение
- зоология
- биология
- гистология
- криобиология

574 Зачем не разрешают замораживать и хранить в замороженном виде яйца?

- ухудшается качество и происходит в составе необратимые процессы
- увеличивается объем желтка и белка
- повышается себестоимость
- потребность в замороженных яйцах низкая
- трескается скорлупа

575 Почему не разрешают колебание температур более $\pm 0,5$ градуса С в камерах для хранения охлажденных яиц ?

- разрывается пленка белка
- азрывается пленка белка и зародыша
- создаются условия для всасывания микроорганизмов с поверхности во внутрь
- развивается зародыш
- появляются различные пятна на скорлупе

576 как меняется масса, кислотность яйца после хранения их в холодильных камерах при температуре $0 \div 1$ градуса С в течение 6 месяцев?

- увеличивается кислотность с 5,2 до 11,5- ти, количество 1,8 до 4 мг%, а масса уменьшается на 3,2%
- уменьшается только масса, количество кислотности и не меняется
- в указанных показателях изменений не происходит
- указанные показатели не меняются, жир в составе желтка окисляется
- масса увеличивается, кислотность повышается, количество не меняется

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

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

578 какой из продуктов не относится к замороженным жидким яичным продуктам?

- замороженный соленый белок
- меланж
- замороженный желток
- замороженный белок
- желток

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

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

580 В какой отрасли народного хозяйства искусственный холод не применяется?

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

581 когда впервые была осуществлена перевозка на охлаждаемом водном транспорте скоропортящихся продуктов?

- во Франции и Англии с конца 70-х годов XIX века
- в СССР с 30-х годов XX века
- в Османском государстве с 70-х годов XV века
- в Германии с середины XIX века
- в Японии с середины XVIII века

582 С какого года скоропортящиеся продукты транспортируются в охлаждаемых железнодорожных вагонах?

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

583 Где и когда впервые была создана установка для замораживания мяса?

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

584 какие холодильники и где в Азербайджане целесообразнее применять для обработки холодом и хранения плодов и овощей ?

- в райцентрах, в заготовительных холодильниках
- на перекрестках дорог
- на посевных, в полевых холодильниках
- в производственных холодильниках на предприятиях питания
- в разделочных холодильниках больших городов

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

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

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

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

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

- парном
- остывшим
- замороженном
- подмороженном
- охлаждённом

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

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

589 какие сроки транспортирования полукопченых колбас температурой 4°C в охлаждающем железнодорожном транспорте?

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

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

- диэлектрическом
- физическом
- химическом
- микробиологическом
- сенсорном

591 каким образом размораживают замороженную рыбу микроволновым способом?

- опусканием в насыщенный солевой раствор
- воздействием промышленным скоростным напряжением
- током сверхвысокой частоты
- оставить на открытом воздухе
- опусканием в горячую воду

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

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

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

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

594 какой из железнодорожного хладотранспорта считается наивысшей грузоподъемностью, топливо и энергосберегающим, не требующем серьезного технического обслуживания и т.д. ?

- машинная система охлаждения
- вагон-термос

- охлаждающей льдосоляной смесью
- с электрической автономной установкой
- с автономной установкой охлаждения и отопления

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

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

596 Во сколько вагонов погружают груз в 23 вагонные рефрижераторные поезда, предназначенные для транспортирования скоропортящихся продовольственных товаров?

- 19
- 18
- 20
- 23
- 22

597 как размораживают замороженную рыбу электронным способом?

- прохождением через интенсивно электрическое поле высокой частоты
- опусканием в прохладную воду
- опусканием в насыщенный солевой раствор
- воздействием вакуумного конденсационного пара
- воздействуя током промышленной частоты

598 На какой процесс обосновывается методы консервирования пищевых продуктов принципом биоз?

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

599 каким способом плоды-овощи не замораживают?

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

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

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

601 Почему при размораживании замороженной рыбы током высокой и сверхвысокой частоты все

слои рыб размораживаются равномерно?

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

602 Срок хранения куриного яйца в камере с температурой $2 \div 2,5$ °C:

- 1 месяц
- 48 дней
- 48 часов
- 2 месяца
- 7 месяцев

603 какой из процессов не замедляется при охлаждении мяса и рыбы?

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

604 какое количество электроэнергии или топлива расходуется на замораживание 1 тонны рыбы?

- $1 \div 2$ квт электроэнергии; 0,3 топлива
- $0,1 \div 0,2$ квт электроэнергии; 0,3 т топлива
- $11 \div 12$ квт электроэнергии; 1т топлива
- $0,8 \div 0,15$ квт электроэнергии; 0,3т топлива
- $80 \div 150$ квт электроэнергии; 30т топлива

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

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

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

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

607 Во сколько раз в сутки измеряется параметры воздуха в холодильной камере, где хранятся замороженной рыбы?

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

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

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

609 Сколько составляет срок транспортировки охлажденной рыбы между температурой от минуса 1 °С до 5 °С?

- 50 дней
- 10 часов
- 3 дня
- 5 месяцев
- до 10 дней

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

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

611 Укажите время промерзания для рыбы при толщине брикета 2 см в зависимости от жирности и других показателей.

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

612 Срок хранения замороженной рыбы в магазине при температуре 0 °С?

- 3 дня
- 5 дней
- 15 дней
- 1 месяц
- 3 часа

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

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

614 Сколько часов составляет время промерзания для рыбы при толщине брикета 4 см в зависимости от жирности и других показателей?

- 4-6 часов
- 7-9 часов

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

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

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

616 какой показатель не способствует уменьшению прилипания (адгезия) кильки к стенам блок формы во время замораживании?

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

617 Во сколько раз в сутки измеряется параметры воздуха в холодильной камере, где хранятся замороженной сельди?

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

618 Во сколько раз в сутки измеряется параметры воздуха в холодильной камере, где хранятся замороженной осетрины?

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

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

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

620 Во сколько раз в сутки измеряется относительной влажности воздуха в холодильной камере, где хранятся замороженной осетрины?

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

621 Во сколько раз в сутки измеряется циркуляция воздуха в холодильной камере, где хранятся замороженной сельди?

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

622 Во сколько раз в сутки измеряется параметры воздуха в холодильной камере, где хранятся замороженной лососевых?

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

623 Во сколько раз в сутки измеряется параметры воздуха в холодильной камере, где хранятся замороженной щуки?

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

624 Во сколько раз в сутки измеряется параметры воздуха в холодильной камере, где хранятся замороженной кильки в картонной коробке?

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

625 Во сколько раз в сутки измеряется температуры воздуха в холодильной камере, где хранятся замороженной сельди?

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

626 Во сколько раз в сутки измеряется параметры воздуха в холодильной камере, где хранятся замороженной кильки?

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

627 Укажите овощ для которого криоскопическая температура составляет $-0,4 \div -1,5^{\circ}\text{C}$.

- капуста
- перец

- томат
- свекла
- морковь

628 В каком варианте указан овощ для которого криоскопическая температура составляет $-0,5 \div -1,0^{\circ}\text{C}$?

- перец
- морковь
- капуста
- томат
- свекла

629 Укажите криоскопическую температуру томатов.

- $-0,5 \div -1,0^{\circ}\text{C}$
- $-0,2 \div -2,4^{\circ}\text{C}$
- $-0,4 \div -1,5^{\circ}\text{C}$
- $-0,7 \div -1,9^{\circ}\text{C}$
- $-0,3 \div -2,0^{\circ}\text{C}$

630 Сколько $^{\circ}\text{C}$ может достигать криоскопическая температура у винограда?

- $-5,0^{\circ}\text{C}$
- $-3,7^{\circ}\text{C}$
- $-4,1^{\circ}\text{C}$
- $-1,6^{\circ}\text{C}$
- $-2,5^{\circ}\text{C}$

631 Сколько $^{\circ}\text{C}$ составляет криоскопическая температура у вишни?

- около $-3,5^{\circ}\text{C}$
- около $-5,5^{\circ}\text{C}$
- около $-4,7^{\circ}\text{C}$
- около $-6,4^{\circ}\text{C}$
- около $-6,0^{\circ}\text{C}$

632 Сколько $^{\circ}\text{C}$ составляет криоскопическая температура у цветной капусты?

- $-0,4 \div -1,5^{\circ}\text{C}$
- $-0,7 \div -1,9^{\circ}\text{C}$
- $-0,5 \div -1,7^{\circ}\text{C}$
- $-0,2 \div -2,4^{\circ}\text{C}$
- $-0,3 \div -2,0^{\circ}\text{C}$

633 Во сколько раз в сутки измеряется температура воздуха в холодильной камере, где хранятся замороженной плоды-ягоды?

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

634 Во сколько раз в сутки измеряется циркуляция воздуха в холодильной камере, где хранятся замороженной плоды-ягоды?

- 1 раз

- 3 раза
- 2 раза
- 8 раза
- 4 раза

635 Во сколько раз в сутки измеряются параметры воздуха в холодильной камере, где хранятся замороженной ежевика?

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

636 Во сколько раз в сутки измеряются параметры воздуха в холодильной камере, где хранятся замороженной плоды-ягоды?

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

637 Во сколько раз в сутки измеряется относительная влажность воздуха в холодильной камере, где хранятся замороженной плоды-ягоды?

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

638 Во сколько раз в сутки измеряются параметры воздуха в холодильной камере, где хранятся замороженной плоды?

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

639 как называется тара отдаваемая покупателю вместе с охлажденным товаром?

- инвентарная тара
- металлическая тара
- деревянная тара
- потребительная тара
- полимерная тара

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

- физиологическая
- биохимическая
- микробиологическая
- инвазионная
- инфекционная

641 Сколько часов составляет время промерзания для фруктов при толщине брикета 2 см?

- 4-6 часов
- 7-9 часов
- 6-8 часов
- 2-3 часа
- 3,5-4 часа

642 Укажите время промерзания для фруктов при толщине брикета 4 см.

- 8-10 часов
- 2-3 часа
- 5-7 часов
- 10-12 часов
- 4-6 часов

643 Сколько часов составляет время промерзания для ягод при толщине брикета 4 см?

- 8-10 часов
- 7 часов
- 6 часов
- 12 часов
- 3-5 часов

644 Сколько часов составляет время промерзания для ягод при толщине брикета 2 см?

- 3,5-4 часа
- 5-7 часов
- 4-6 часов
- 12 часов
- 2-3 часа

645 Укажите время промерзания для овощей при толщине брикета 2 см.

- 4-4,5 часа
- 3-3,5 часа
- 2-3 часа
- 8-10 часов
- 5-7 часов

646 В каком из вариантов указана время промерзания для грибов при толщине брикета 2 см?

- 4-4,5 часа
- 2-2,5 часа
- 5-6 часов
- 6-8 часов
- 3-3,5 часа

647 В каком варианте указана время промерзания для овощей при толщине брикета 4 см?

- 11-12 часов
- 3-5 часов
- 6-8 часов
- 4-6 часов
- 7-9 часов

648 Сколько часов составляет время промерзания для грибов при толщине брикета 4 см?

- 11-12 часов
- 6-8 часов
- 3-3,5 часа
- 4-6 часов
- 2-3 часа

649 какой из факторов является основным для качественного хранения плодов и овощей в холодильных камерах?

- количество плодов и овощей, хранившихся в камерах
- ассортимент плодов и овощей
- параметры воздуха камеры и их стабильность
- способ укладки плодов и овощей
- объем камеры

650 Где и когда целесообразно охлаждать плоды и овощи?

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

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

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

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

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

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

- 220÷240 см
- 25÷50 см
- 15÷200 см
- 100÷150 см
- 400÷500 см

654 Укажите тип контейнеров, которые целесообразно используются для транспортировании плодов и овощей на дальние расстояния.

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

655 Укажите тип охлаждаемого железнодорожного транспорта, которого целесообразно использовать для транспортирования скоропортящихся продовольственных товаров, за исключением плодов и овощей.

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

656 Для чего делают отверстия на бумагах вложенной на поддоны, которые находятся на полу и перед стенами холодильного вагона предназначенные для перевозки рыб и рыбных продуктов?

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

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

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

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

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

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

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

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

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

661 Какой агрегат обязательно должна быть рядом скороморозильных аппаратов, работающих аммиаком?

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

662 Какой из перечисленных действий не осуществляется в жизнь, если в воздухе резко чувствуется запах хладагента?

- выключается электромотор-генератор
- одевается противогаз
- огнетушители и другие приспособления приводится к готовности
- люди выводятся из помещения
- внутренним радиозулом передается национальная танцевальная музык "Таракеме" чтобы, люди не испугались и не попали в депрессию

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

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

664 Какой из перечисленных показателей не является одним из помощей оказанных человеку потерявшего сознания и дыханию?

- быстро меняют одежду
- выводят на свежий воздух
- какими-то способами нагревают тело
- хной массируют ноги и руки
- осуществляют искусственное дыхание

665 Какой из показателей не является одним из помощей оказанных человеку, попавшей глазам аммиак?

- глаза крепко завязывают марлей
- моют глаза чистой водой
- покапывают глазам 1 ÷ 2 %-ный борный раствор
- обращаться главному врачу
- надевают черные очки

666 Какой из показателей не является одним из помощей оказанных человеку, который на кожу попал аммиак?

- кожу моют чистой водой, высушивают полотенцем
- травмированная часть кожи обрабатывают пенициллиновым мазом и завязывают марлей
- травмированная область кожи обрабатывается подсолнечной маслом и завязывается бинтом
- травмированная область кожи обрабатывается не соленным сливочным маслом, и завязывают бинтом
- на травмированную область кладут лед и завязывают бинтом

667 Что обязательно должен делать человек отравленный хладагентом?

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

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

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

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

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

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

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

671 Укажите причину, по которой уменьшается масса скоропортящихся пищевых продуктов во время переохлаждения.

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

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

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

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

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

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

- прозрачный
- сухой лед
- антисептический

- пищевой
- технический (мутный)

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

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

676 Укажите физический процесс, который не используется в охлаждении среды.

- уменьшение размера водного льда
- термоэлектрический эффект (эффект Дельта)
- размагнигитизацией твердых тел
- десорбцией газов
- фазовые превращения происходящие с поглощением тепла (кипение, испарение и т. д.)

677 Что составляет основу холодильного процесса?

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

678 Где нельзя использовать в качестве охладителя естественного водного льда?

- в охлаждении холодильных аппаратов
- в охлаждении молока контактным способом
- в охлаждении холодильных шкафов
- в охлаждении холодильных прилавков
- в охлаждении холодильных камер

679 Какое вещество не используют как хлада носитель?

- этиловый спирт
- этиленгликоль
- толуол
- изопропил бензол
- летучие жирные кислоты

680 Какое вещество не используют для получения криогенной температуры?

- гидроксид калии
- углекислый газ
- жидкий водород
- жидкий кислород
- жидкий гелий

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

- охлаждения электротоком
- охлаждения сжатым газом
- охлаждения сухим льдом

- машинного охлаждения
- аккумуляторного охлаждения

682 Охлаждения способом зератора автотранспорта, который предназначен для перевозки замороженных изделий иначе называется способом

- охлаждения электротоком
- аккумуляторного охлаждения
- охлаждения сжатым газом
- машинного охлаждения
- охлаждения сухим льдом

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

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

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

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

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

- машинное охлаждение
- охлаждения сжатым газом
- охлаждения сухим льдом
- аккумуляторного охлаждения
- охлаждения электротоком

686 Кому должен обратиться человек, если он отравился хладагентом?

- к производителю
- к сотруднику полиции
- к доктору
- к профкому
- к инспектору

687 Чем отепляют холодильный железнодорожный транспорт?

- холодной водой
- горячей водой
- газом
- паром
- электричеством

688 Укажите грузоподъемность холодильного автотранспорта средней мощности.

- до 5 тонн

- до 7 тонн
- до 10 тонн
- больше 8 тонн
- больше 10 тонн

689 Разрешается ли зажигать костер рядом холодильными аппаратами?

- при всех условиях не разрешается
- разрешается, если аппараты предохраняются металлическими сетками
- разрешается, если аппараты не в рабочем состоянии
- при всех условиях разрешается
- разрешается, если аппараты предохраняются пластическими сетками

690 При сколько градусов Цельсия рекомендовано выдерживать курицу перед замораживанием 2-3 дня в холодильных камерах?

- при 14-17°C
- при 13-15°C
- при 4-7°C
- при 7-13°C
- при 2-3°C

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

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

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

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

693 Укажите грузоподъемность холодильного автотранспорта малой мощности.

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

694 Какой должна быть плотность поваренной соли используемой в морозильных аппаратах для замораживания рыбы?

- плотность 1,15 ÷ 1,20 г/куб.см
- плотность 1,22 ÷ 1,25 г/куб.см
- плотность 1,18 ÷ 1,19 г/куб.см
- плотность 0,1 ÷ 0,2 г/куб.см
- плотность 1,08 ÷ 1,09 г/куб.см

695 .

За какое время быстро замораживаются рыбы в корзинах конверторного типа в солёном растворе плотностью 1,13 - 1,16 г/см³?

- 20 секунд
- 5 дней
- 7 минут
- 10 минут
- 3 часа

696 Какой формулой определяется общее количество расходов холод (Q) во время замораживаний рыб?

- $Q=Q_1+Q$
- $\Sigma Q=Q_1+Q_2+Q_3+Q_4$
- ...
- $Q_1=KF(T_{нв}+T_{кв}) ВТ$
-
- $Q_4=AF$
-
- $Q_2=q_2G+q_2(E-G) ВТ$

697 .

За какое время быстро замораживаются рыбы в корзинах конверторного типа в солёном растворе плотностью 1,13 - 1,16 г/см³?

- 10 секунд
- 5 минут
- 3 дня
- 5 часов
- 20 минут

698 .

Что, означает знак t_n в формуле $Q=mc_b(t_n+t_k)$ при помощи которой определяют количество льда израсходованной во время охлаждения рыбы?

- количество выделенного тепла при охлаждении рыбы
- конечная температура после охлаждения рыбы
- масса рыбы
- начальная температура охлажденной рыбы
- удельная теплоемкость рыбы

699 Какой лед не используется во время охлаждения рыбы контактным способом?

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

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

- замороженное
- парное
- охлажденное
- подмороженное
- остывшее