

Fənn : 1117 Ərzaq mallarının əmtəəşünaslığı və ekspertizası-1

1 В каком из овощей и фруктов больше всего эфирного масла?

- в луке
- в репе
- в чесноке
- в кожуре лимона
- в кожуре апельсина

2 каково процентное количество эфирных масел в составе черного перца?

- 0,5-0,8%
- 1,2-2,5%
- 1,2-1,5%
- 1,2-4,2%
- 1,2-3,8%

3 Сколько процентов эфирного масла имеется в мускатном орехе?

- 3-6%
- 5-10%
- 4-8%
- 7-15%
- 6-12%

4 Для ароматизации чая эфирное масла каких растений используется?

- герань
- жасмин
- бергамот
- апельсин
- лимон

5 При какой температуре и относительной влажности хранится чай?

- 0-10 градусов по Цельсию и 65% относительной влажности
- 10-15 градусов по Цельсию С и 75% относительной влажности
- 0-15 градусов по Цельсию и 70% относительной влажности
- 18-20 градусов по Цельсию и 70% относительной влажности
- 15-18 градусов по Цельсию и 65% относительной влажности

6 какое вещество составляет до 80%-ов эфирного масла мускатного ореха?

- дипентен, гераниолдипентен, гераниол
- пинен, синеол
- линалол, камфен
- терпинеол, сераниол
- пинен, камфен

7 Сколько процентов эфирных масел содержится в имбире?

- 0,5%
- 0,9%
- 0,8%
- 1,4%
- 1,2%

8 какая из нижеперечисленных кислот не применяется при консервировании продуктов?

- молочная кислота
- адипиновая кислота
- сорбиновая кислота
- уксусная кислота
- яблочная кислота

9 На сколько родов делятся растения относящиеся к семейству чая?

- 8

- 20
- 12
- 28
- 23

10 На сколько групп делится товарный чай на основании классификации?

- 2
- 4
- 3
- 6
- 5

11 На сколько групп делится бархатный чай?

- 3
- 4
- 2
- 6
- 5

12 Сколько процентов составляет экстрактивные вещества в составе товарного чая?

- 15-20
- 27-30
- 21-26
- 47-50
- 31-46

13 Сколько процента эфирных масел в среднем имеется в чае?

- 0, 011
- 0, 013
- 0, 012
- 0, 015
- 0, 014

14 Сколько процентов растворимых сахаров имеется в составе чая?

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

15 Какой из нижеперечисленных витаминов отсутствует в чае?

- D
- ...
- B<sub>2</sub>**
- ..
- B<sub>1</sub>**
- .....
- ....
- B<sub>3</sub>**

16 При какой температуре по Целсию сушатся скрученные чайные листья на первой стадии?

- 80- 85
- 90- 95
- 85- 90
- 100- 102
- 95- 100

17 Во сколько технологических процессов завершается при производстве зеленого бархатного чая?

- 4
- 6
- 5
- 8

7

18 Из какой страны поступает Финал чай?

- из Индии
- из Турции
- из Шри-Ланки
- из Кении
- из Грузии

19 Из какой страны поступает Марьям чай?

- из Шри-Ланки
- из Индии
- из Азербайджана
- из Турции
- из Вьетнама

20 Родина кофе?

- Эфиопия
- Индия
- Бразилия
- Гватемала
- Колумбия

21 При какой температуре обжариваются зерна сырого кофе?

- 140-160 градусов по Цельсию
- 220-240 градусов по Цельсию
- 160-220 градусов по Цельсию
- 120-130 градусов по Цельсию
- 110-120 градусов по Цельсию

22 какое вещество получается при обжаривании кофе?

- кофейная кислота
- кофейный альдегид
- кофейное эфирное масло
- кофеол
- кофеин

23 На сколько увеличивается объем кофе при обжаривании?

- 30-50%
- 20-30%
- 10-15%
- 15-20%
- 35-60%

24 На сколько групп делятся ароматные и лечебные чайные напитки?

- 3
- 5
- 4
- 7
- 6

25 На сколько уменьшается количество кофе при обжаривании?

- 5-10%
- 13-21%
- 13-15%
- 30%
- 20-25%

26 По какому стандарту определяется качество кофе?

- ГОСТ 1939- 90
- ГОСТ 6805- 90
- ГОСТ 1938- 90
- ГОСТ 7247- 90

ГОСТ 6420- 90

27 Сколько процентов экстрактивных веществ может быть в составе натурального кофе?

- 5-10%
- 15-20%
- 10-15%
- 30-35%
- 20-30%

28 В зависимости от рецепта на сколько групп делятся кофейные напитки?

- 7
- 5
- 6
- 3
- 4

29 В мире из скольких сортов ароматически-пряных растений получают эфирные масла?

- 30
- 70
- 50
- 120
- 90

30 Родина лаврового листа?

- Азербайджан
- Малая Азия
- Грузия
- Бразилия
- Индия

31 Родина шафрана?

- Абшеронский полуостров Азербайджана
- Малая Азия
- Индия
- Испания
- Франция

32 какое количество красителей имеется в шафране?

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

33 Из 30 видов тмина в Азербайджане сколько видов существует?

- 2 вида
- 4 вида
- 3 вида
- 12 вида
- 8 вида

34 Укажите процентную влажность и зольность зерен кориандра.

- влажность 13% – зольность 7%
- влажность 8% – зольность 4%
- влажность 14% – зольность 8%
- влажность 12% – зольность 6%
- влажность 10% – зольность 5%

35 какое количество эфирных масел содержится в анисе?

- 1-2%
- 3-4%
- 2-3%
- 5-7%

4-6%

36 какое вещество составляет большинство эфирного масла аниса?

- анетол
- пинен
- фенхен
- метихавенол
- фелландрен

37 какой гликозид придает горькость горчице?

- капсаицин
- синигрин
- пиперин
- кросетин
- кросин

38 Укажите родину черного перца.

- Малабарский берег Индии
- Индонезия
- Филиппинские острова
- Шри-Ланка
- Аравийский полуостров

39 Укажите родину душистого перца.

- Америка, Бразилия
- Америка, Венесуэла, Танзания
- Индия, Индонезия
- Бразилия, Аргентина, Индия
- Южная Америка, Индия, Венесуэла

40 Укажите родину кардамона.

- Шри-Ланка (Цейлон)
- Иран
- Бразилия
- Индия
- Индонезия

41 Родина чая?

- Китай
- Шри-Ланка
- Индия
- Грузия
- Азербайджан

42 какова процентная влажность в составе осушенных овощей?

- 5-10
- 11-12
- 10-11
- 11-14
- 11-13

43 какой сахар преобладает по степени сахаристости?

- сахароза
- глюкоза
- фруктоза
- мальтоза
- лактоза

44 Сколько процентов углеводов имеющихся в составе овощей и фруктов усваиваются организмом?

- 50-60
- 70-80
- 60-70
- 89-90

80-85

45 При сколько градусах по С хранятся пастеризованные, внесенные в соль и уксусную кислоту овощи?

- 0- 5
- 0- 8
- 0- 6
- 10- 11
- 0- 9

46 При какой процентной влажности хранятся замороженнын овощи и фрукты?

- 65- 70
- 75- 80
- 70- 75
- 90- 95
- 80- 90

47 Сколько процентов соли содержится в маринадах выпускаемых в банках?

- 1,5-2,5
- 1,5-3,0
- 1,3-1,5
- 1,5-2,0
- 3,0-3,5

48 На сколько товарных сортов подразделяется высушенная абрикос?

- 1
- 3
- 2
- 5
- 4

49 Максимальная процентная влажность высушенных фруктов?

- 16-18
- 18-25
- 18-20
- 30-35
- 25-30

50 По степени созревания яблоки на какие сорта делятся?

- раннеспелые, среднеспелые, позднеспелые
- гомологические, анологические и дикорастущие
- высший, 1-ый, 2-ой
- летний, высший, зимний
- летний, осенний, зимний

51 количество сахаров у винограда до сколько процентов составляют?

- до 20
- до 28
- до 18
- 25
- 24

52 Сколько КJ добавляется к 1000 кг соли при приготовлении йодированной соли?

- 15 г
- 25 г
- 19 г
- 40 г
- 30 г

53 Из какого озера получают соланчаковую соль?

- озеро Павлодар
- озеро Баскунчак
- Аральское озеро
- озеро Куулин

озеро Бурлин

54 Сколько процентов NaCl растворяется в воде при 100 градусах по Цельсию?

- 10%
- 25%
- 20%
- 33,3%
- 28,4%

55 В различных сортах картофеля крахмал в среднем каких процентах может быть ?

- 1-5%
- 12-22%
- 6-11%
- 31-35%
- 23-30%

56 каких относительных влажностях сохраняют плодов-овощей имеющий в составе много воды ?

- 45-55%
- 66-76%
- 56-66%
- 85-95%
- 77-84%

57 Ниже указанном в каком ряде правильно указаны корнеплодные овощи?

- картофель, морковь, батат, шавел
- укроп, свекла, батат, картофель
- морковь, свекла, рапе, редис
- картофель, батат, капуста
- редис, рапе, кинза, морковь

58 На сколько групп делятся плоды и овощи по биологическим особенностям?

- 8
- 2
- 10
- 5
- 3

59 При сколькои градусах проводится быстрое охлаждение овощей и фруктов в промышленном способе?

- 15-20
- 25-30
- 20-25
- 35-40
- 30-35

60 Сколько процентов сахара применяется при консервировании сахаром?

- 50-60
- 60-64
- 60-62
- 60-70
- 62-65

61 На сколько групп делятся консервы детского питания по составу, производственным технологиям и назначению?

- 1
- 4
- 3
- 2
- 5

62 Сколько процентов сухих веществ содержится в составе томатного соуса?

- 20-25
- 26-27
- 25-24
- 28-29

27-28

63 На сколько групп делятся консервированные овощные и фруктовые соки по способу приготовления?

- 3
- 5
- 4
- 2
- 6

64 Сколько процентов соли содержится в соке полученном из маринованной капусты?

- 2,5
- 3,5
- 3,0
- 2
- 1

65 Сколько видов бомбажа образуется при хранении консервированных овощей и фруктов?

- 2
- 3
- 4
- 5
- 1

66 Что такое конфетное изделия?

- высокопарный , питательный и легкоусвояемый нежный, пористый и узорной поверхностью изделий
- высокопитательное изделия приготовленных из сахарно-паточного сиропа с добавлением различных пищевых и вкусовых добавок
- из карамельной массы с начинкой и без начинки
- изделия приготовленных из пшеничной муки и сахара с добавлением различных добавок и химических разрыхлителей
- нежный десертный изделий приготовленных из какао масло и шоколадной массы с добавлением сахара, вкусовых и ароматических веществ

67 Что такое варки?

- высококалорийный и приятным видом кондитерское изделие в составе которого много сахара, жира и яйца
- сухое, с меньшим содержанием влаги и приготовленное в большинстве случаев без сахара мучное изделия
- питательный, высоко калорийный и легкоусвояемый многослойный кондитерский продукт с узорами на поверхности
- изделия приготовленные из муки, а сахара и химических разрыхлителей с разными вкусовыми добавками
- мучное кондитерское изделие приготовившись из сдобного теста

68 какова концентрация соли применяемой при солении овощей?

- 8-9
- 5-6
- 6-8
- 6-7
- 8-10

69 На основе стандартов до сколько процентов допускается присутствие физиологическое заболевание – ржавой пятнистости?

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

70 В сколько килограммовых тарах размещается грецкий орех?

- 20
- 30
- 25
- 5
- 10

71 какие мероприятия не влияют на сохранения качества плодов-овощей?

- сроки хранения
- условия хранения



- упаковка
- правила маркировки
- транспортирования

72 Сколько методов обработки товаров существует в соответствии со стандартом?

- 6
- 5
- 4
- 3
- 2

73 На сколько видов подразделяются овощи и фрукты на заготовочных пунктах?

- 1
- 2
- 3
- 4
- 5

74 Максимум сколько килограммовые тары используются для транспорта белокачанной капусты?

- 40
- 20
- 30
- 50
- 60

75 У каких фруктов чаще всего встречается физиологическое заболевание – (водянка)?

- в персике
- в груше
- в абрикосе
- в сливе
- в яблоке

76 Содержание какого витамина возрастает в составе фруктов и овощей во время роста?

- А
- В<sub>2</sub>
- С
- В<sub>1</sub>

77 Сколько тонн должна быть вместимость двусосного вагона используемого для транспорта овощей и фруктов?

- 10-15
- 18-20
- 15-18
- 25-30
- 20-25

78 когда преподавался Падуанском Университете предмет Товароведение как свободный предмет?

- 1948
- 1366
- 1549
- 1947
- 1857

79 В каком высшем заведении 1877- г. была создана кафедра Товароведение?

- Будапештская Коммерческая Академия Труда
- Киевский Государственный Университет
- Московские Трудовые и социальные отношения
- Таллиннский Государственный Университет
- Белорусский Университет Народного Хозяйства

80 На основе базы какого Института был создан Московский Институт Народного хозяйства имени Плеханова?

- Московский Коммерческий Институт
- Московский Государственной Университет
- Санкт-Петербургский Университет Советской Торговли
- Московский Институт Кооперации
- Московский Советский Институт Торговли

81 какой из ниже перечисленных является методом товароведения?

- диалектический
- аналитический
- синтетический
- социологический
- статистический

82 Что означает слово товароведение?

- наука о торговле
- знание о товаре
- наука о товаре
- процесс обмена товара
- товар

83 когда проходила Международная Теоретическая конференция определяющая место науки товароведения?

- 1986
- 1968
- 1970
- 1962
- 1961

84 как называлась первая книга о товароведении?

- «Об ассортимента»
- «Торговая книга»
- «О товаре»
- «Торговый опрос»
- «О качестве»

85 когда в Азербайджане началась первая подготовка кадров средней специальности для потребительской кооперации?

- 1925
- 1912
- 1965
- 1930
- 1900

86 По каким показателям объясняется связь товароведения с физикой?

- физическим
- химическим
- физико-химическим
- микробиологическим
- биологическим

87 На сколько групп делятся свежие овощи в соответствии с классификацией?

- 1
- 3
- 2
- 5
- 4

88 Родина картофеля?

- Южная Америка
- Новая Зеландия
- Азия
- Европа
- Австралия

89 Что из нижеперечисленных относится к корнеклубням?

- редиска
- батат
- картофель
- зелёный лук
- топинамбур

90 какой подгруппе овощей относится свекла ?

- корнеплоды
- бахчевые
- клубнеплоды
- зелень
- томат

91 На сколько групп подразделяют морковь в зависимости от размера?

- 2
- 4
- 3
- 6
- 5

92 На сколько частей делится белокачанная капуста в зависимости от размера (диаметра)?

- 4
- 3
- 2
- 1
- 5

93 На сколько частей делится лук по степени созреванию?

- 5
- 2
- 4
- 1
- 3

94 На сколько видов делится чеснок по степени созреванию

- 1
- 2
- 3
- 5
- 4

95 На сколько подгрупп делятся зеленые овощи?

- 3
- 4
- 5
- 6
- 2

96 Что относится к неорганическим соединениям находящимся в составе пищевых продуктов?

- красящие вещества
- вода
- жиры
- фенольные соединения
- белки

97 На сколько групп делятся минеральные вещества в пищевых продуктах?

- 5
- 1
- 6
- 3
- 2

98 какое вещество чая оказывает на организм большое физиологическое воздействие?

- танин
- теобромин
- кофеин
- витамин С
- теофиллин

99 При производстве черного бархатного чая сколько технологических процессов существуют?

- 4
- 8
- 5
- 6
- 7

100 При какой температуре по Целсию происходит ферментация скрученных чайных листьев?

- 15- 18
- 22- 24
- 18- 20
- 28- 30
- 26- 28

101 При какой относительной влажности происходит ферментация скрученных чайных листьев?

- 70-75%
- 80-85%
- 75-80%
- 90-98%
- 95-98%

102 В каком из овощей больше всего сахара?

- в абрикосе
- в винограде
- в персике
- в яблоке
- в айве

103 какой черный бархатный чай поступающей из заграницы считается чаем высшего качества?

- Medium
- Common
- High
- Low Medium
- Good Medium

104 какой черный бархатный чай поступающей из заграницы считается чаем среднего качества?

- Low Medium
- High
- Good Medium
- Common
- Medium

105 Что из нижеперечисленного не относится к сенсорным показателям чая?

- цвет заваренного чая и интенсивность этого цвета
- вкус заваренного чая
- запах сухого чая
- внешний вид сухого чая
- консистенция листьев заваренного чая

106 Сколько минут надо заваривать черный бархатный чай?

- 5-8
- 7-8
- 6-7
- 9-12
- 8-10

107 какой из компонентов кофе оказывает основное воздействие на организм человека?

- кофейная кислота
- кофеин
- эфиры
- кефалин и кефалева кислота
- хлорогеновая кислота

108 каково минимальное процентное количество кофеина в составе кофе?

- 0,5%
- 0,9%
- 0,7%
- 1,2%
- 1,1%

109 Что из нижеперечисленного не относится к сенсорным показателям кофе?

- внешний вид
- отложения заваренного кофе
- запах
- вкус
- цвет

110 В зависимости от качества на сколько товарных сортов делится кофе?

- только высший
- высший и 1-ый
- только 1-ый
- высший, 1-ый и 2-ой
- 1-ый и 2-ой

111 Минимальное процентное количество кофеина в составе натурального кофе составляет ....

- не менее 0,5%
- не менее 0,7%
- не менее 0,6%
- не менее 0,9%
- не менее 0,8%

112 Максимальное количество примеси металла в 1 кг молотого кофе составляет ....

- не более 3 мг
- не более 4 мг
- не более 5 мг
- не более 2 мг
- не более 6 мг

113 На сколько сортов подразделяется имбирь в зависимости от выращенного места?

- 3
- 4
- 2
- 6
- 5

114 какое количество смеси специй существует в Азербайджанской кулинарии для приготовления различных блюд и сладостей?

- 2
- 5
- 4
- 8
- 7

115 При какой температуре и относительной влажности хранятся пряности?

- 5-10 градусов по Цельсию; 60-65% относительной влажности
- 10-15 градусов по Цельсию; 65-70% относительной влажности
- 8-10 градусов по Цельсию; 60-70% относительной влажности
- 18-20 градусов по Цельсию; 75% относительной влажности
- 15-18 градусов по Цельсию; 70-75% относительной влажности

116 какова влажность йодированной соли?

- 1,5%
- 3,5%
- 2,5%
- 5,0%
- 4,0%

117 Из каких источников добывается поваренная соль ?

- из солончаков
- соли из бассейна
- путем испарения
- йодированная соль
- каменная соль

118 В каком месяце больше всего проводится сбор листьев?

- в мае
- в июле
- в июне
- в сентябре
- в августе

119 какие органолептические показатели определяют качества чая ?

- внешний вид, цвет, аромат и вкус, влажность
- внешний вид, цвет, вкус и аромат, запах, цвет после заварки и открытие листа
- внешний вид, содержание танина, вкус и аромат
- содержание экстракта, кофеина и танина
- цвет, вкус и аромат, содержание танина, внешний вид, запах

120 Сколько методов сушки фруктов и овощей используется?

- 1
- 3
- 2
- 5
- 4

121 какой из нижеперечисленных витаминов растворяется в воде?

- E
- A
- D
- C
- K

122 В чем растворяются витамины A, E, D, K ?

- в масле
- в щелоче
- в воде
- в спирте
- в растворе нейтральной соли

123 Что из нижеперечисленного входит в состав неорганических веществ?

- вода
- липиды
- сахар
- ферменты
- белки

124 В каком из овощей больше всего крахмала?

- в капусте
- в моркови
- в баклажане
- в свекле
- в картофеле

125 какой из углеводов преобладает в овощах и фруктах?

- гемицеллюлоза
- целлюлоза
- сахара
- пектин
- крахмал

126 На сколько групп делятся дубильные вещества?

- 3
- 5
- 4
- 2
- 1

127 какой из овощей и фруктов обладает высокой калорийностью?

- яблоко
- капуста
- картофель
- свекла
- орехоплодные

128 Сколько сортов чая существует?

- 96
- 260
- 180
- 420
- 380

129 На сколько групп делятся вкусовые продукты по физиологическому влиянию на организм?

- 2
- 4
- 5
- 6
- 3

130 В каком районе Азербайджана больше всего выращивается чай?

- в Ярдымлы
- в Лянкаране
- в Астаре
- в Закатале
- в Масаллы

131 Из 380 сортов чая сколько используется для производства основного чая?

- 2
- 5
- 4
- 6
- 3

132 какой из нижеследующих разновидностей чая относится к китайской группе?

- Ассам
- Сингбо
- Японский
- Бирма
- Цейлон

133 Сколько месяцев длится сбор чайных листьев в Азербайджане?

- 2
- 6
- 4
- 10
- 8

134 Максимум в течении сколько минут нужно выпить заваренный чай, чтобы его запах не пропал?

- 15-20
- 20-30
- 20-25
- 40-45
- 35-40

135 Сколько методов используется для приготовления фруктовых и ароматных чайных напитков?

- 2
- 4
- 3
- 5
- 6

136 В скольких странах мира выращивают кофе?

- 30
- 50
- 40
- 70
- 60

137 какая страна предоставляет более 40% производимого кофе во всем мире?

- Сальвадор
- Никарагуа
- Гватемала
- Индия
- Бразилия

138 Сколько видов имеется кофеинового дерева?

- 10
- 40
- 20
- 50
- 30

139 На скольких континентах мира производится кофе?

- 1
- 5
- 3
- 2
- 4

140 На сколько групп делятся сорта кофе?

- 2
- 3
- 4
- 6
- 5

141 За какое время обжаривается кофе?

- 10-15 мин
- 14-40 мин
- 15-20 мин
- 14-60 мин
- 16-50 мин

142 В каком виде натуральный кофе не поступает на продажу?

- натуральные сырые кофейные зерна
- сырой молотый кофе
- натуральные прожаренные кофейные зерна
- молотый кофе с добавлением корня цикория
- прожаренный молотый кофе

143 В кофе кофеин должен содержать менее сколько процент ?



- 0,9
- 2
- 1,2
- 0,7
- 0,5

144 В каком месяце меньше всего проводится сбор листьев?

- в июне
- в августе
- в июле
- в октябре
- в сентябре

145 какова влажность каменной соли?

- 0,6%
- 1,2%
- 0,8%
- 3,5%
- 1,5%

146 Сколько видов желтого имбиря из 40 считается основными?

- 2
- 4
- 3
- 8
- 5

147 Сколько методов получения уксусной кислоты существует?

- 2
- 5
- 3
- 6
- 4

148 каков срок хранения молотого кофе в зависимости от способа упаковки?

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

149 какова влажность растворимого кофе?

- 3%
- 6%
- 4%
- 7%
- 5%

150 каково количество кофеина в растворимом кофе?

- 1,5%
- 2,5%
- 2,0%
- 3,2%
- 2,8%

151 какой горький компонент имеется в красном перце?

- пиперин
- эвгенол
- пиперидин
- аллильное эфирное масло
- капсаицин

152 Укажите процентную влажность и зольность лаврового листа.

- влажность 13% – зольность 4%
- влажность 10%– зольность 3%
- влажность 8% – зольность 3%
- влажность 17%– зольность 5%
- влажность 15%– зольность 4%

153 к какой группе красителей относятся красители шафрана?

- хлорофилл
- каротиноиды
- антоцианы
- тартразин
- флавоноиды

154 Укажите процентную влажность и зольность шафрана.

- влажность 8% – зольность 3%
- влажность 12% – зольность 5%
- влажность 10% – зольность 4%
- влажность 13% – зольность 6%
- влажность 12% – зольность 7%

155 Сколько видов горчицы существует?

- 2
- 5
- 3
- 4
- 6

156 Сколько процентов эфирных масел содержится в гвоздике?

- 5-6%
- 1-2%
- 16-20%
- 8-10%
- 3-4%

157 Сколько процентов эфирных масел содержится в корице?

- 0,3%
- 0,5%
- 0,7%
- 0,9%
- 1,2%

158 В какой области Азербайджана добывается каменная соль?

- в Дашкесене
- на Абшероне
- в Балакяне
- с Кавказских гор
- в Нахчивани

159 Сколько сортов у поваренной соли?

- I, II и III сорт
- высший, I и II сорт
- высший и I сорт
- экстра и высший сорт
- экстра, высший, I и II сорт

160 На сколько групп делятся вкусовые товары по учебной классификации?

- 7
- 5
- 6
- 8
- 9

161 Что относится к основным хлебным злакам?

- просо, рис, кукуруза, гречиха, чипа
- просо, рис, кукуруза
- овес, рожь, пшеница, соя, гречиха
- пшеница, рожь, ячмень, овес
- рожь, соя, ячмень, бобы, нут, просо

162 Из каких зерновых культур получают рисовую крупу?

- из обыкновенной зерна проса
- из белозерновой и желтозерновой твердой кукурузы
- из обыкновенной зерна гречихи
- оклейстеризованной пильной зерновой крахмала
- из обыкновенной не очищенной злаков риса

163 .

Каково минимальное количество  $O_2$  и  $CO_2$  в субнормальной смеси газов?

- 21
- 19
- 17
- 20
- 15

164 На сколько видов делится на основании международной классификаций пшеница?

- 15
- 22
- 26
- 25
- 18

165 какие вещества в составе крупы содержатся больше?

- вода
- белки
- витамины
- углеводы
- жиры

166 Из скольких основных частей состоит зерновка любого злака?

- 5
- 7
- 3
- 8
- 6

167 Сколько сортов и разновидностей ассортимента хлебобулочных изделий?

- 700
- 600
- 800
- 900
- 1000

168 Содержание влаги в зерновых культурах в среднем сколько процент составляют?

- 13%
- 14-15%
- 18-20%
- 17%
- 8-10%

169 На каком расстоянии друг от друга устанавливаются всасывающие трубы в буртах?

- 3- 4 м
- 4- 5 м
- 5- 6 м
- 1- 2 м
- 2- 3 м

170 какие из нижеследующих относятся к зернобобовым культурам?

- рожь, соя, ячмень, бобы, нут, пшено
- горох, нут, фасоль, чечевица, чина, бобы, соя
- пшеница, рожь, ячмень, овес, соя
- пшено, рис, кукуруза, гречиха, чипа
- овес, рожь, пшеница, соя, гречиха

171 Сколько процентов естественных потерь наблюдается при хранении картофеля в неохлаждаемых анбарах в сентябре и октябре?

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

172 Гарантийный срок хранения для гречневой, пшенной и кукурузной крупы сколько?

- 12 месяцев
- 15 дней
- 3 месяцев
- 6 месяцев
- 3-4 месяцев

173 Что такое крупа саго?

- не очищенный рис
- мелькие зерновые оклейстеризованного крахмала
- белозерновой и желтозерновой твердой кукурузы
- обыкновенное просо
- обыкновенная зерно культуры гречихи

174 какова длина буртов, в которых хранится морковь?

- 4- 7 м
- 4- 5 м
- 3- 4 м
- 4- 8 м
- 4- 6 м

175 какова длина буртов,являющеюся простым анбаром?

- 25- 30 м
- 10- 20 м
- 5- 10 м
- 30- 35 м
- 20- 25 м

176 Просовидным культурам какие зерновые культуры относятся?

- просо, рис, кукуруза, сорго
- овес, рожь, пшеницы, соя, гречиха
- рожь, соя, ячмень, бобы, пшено
- просо, рис, кукуруза, чипа, гречиха
- горох, нут, фасоль, чечевица, чипа, бобы, соя

177 Из чего получают кукурузную крупу?

- из белозерновой и желтозерновой твердой кукурузы, из кукурузы белозерновой зубовидной и сортов воздушной кукурузы
- из мелькой зерновой оклейстреилизованного кукурузного крахмала
- из обыкновенной просы
- из зерно обыкновенной культура гречихи
- из не очищенного риса

178 В последние годы из каких государств крупу больше привозят ?

- Копго
- США
- Российская Федерация
- Грузия
- Канада

179 какие мероприятия не влияют на сохранения качества муки ?

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

180 Пшеница на основании международных классификаций делятся на сколько видов?

- 25
- 18
- 15
- 24
- 22

181 Мука в какой области промышленности больше применяется ?

- в кондитерских
- в производстве сладости
- в производстве макарона
- в хлебопечение
- в кулинарии

182 Что такое натуральная масса зерна и каким прибором его определяют ?

- 20 л объем зерна в граммах и пуркой
- 5 л объем зерна в граммах и диафоноскопом
- 2 л объем зерна в граммах и фаринатомом
- 15 л объем зерна в граммах и ареометром
- 1 л объем зерна в граммах и пуркой

183 При какой температуре хранится фейхоа?

- 2 градусов по С
- 1 градусов по С
- 0 градусов по С
- 3 градусов по С
- 1 градус по С

184 Макароны из какой пшеницы получают ?

- слабая
- твердая
- сильная
- смешанная
- мягкая

185 каков наибольший диаметр помидора поставляемого на продажу?

- 4
- 2
- 1
- 5
- 3

186 Насколько групп делятся баклажаны по размеру и по форме?

- 3
- 1
- 5
- 4
- 2

187 На сколько частей делится баклажаны по сроку созревания?

- 4
- 2
- 1
- 5
- 3

188 После скольких дней собирают зеленую тыкву ?

- 7-10
- 7-9
- 7-8
- 5-6
- 4-5

189 Сколько разновидностей есть у помидора?

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

190 какой глюкозид есть в составе незрелого помидора?

- синигрин
- соланин
- амигдалин
- капсаицин
- гисперидин

191 Сколько компонентов должно быть в сбалансированном питании?

- 28
- 36
- 80
- 60
- 56

192 как называется процесс где происходит химическое взаимодействие между веществом и продуктом?

- абсорбция
- сорбция
- адсорбция
- микрокапилляры
- хемосорбция

193 Сколько видов есть у бахчевых овощей?

- 5
- 3
- 2
- 6
- 4

194 Сколько ботанических видов есть у тыкв?

- 4
- 6
- 2
- 5
- 3

195 После скольких дней собирают потиссоны?

- 6-7
- 4-5
- 3-5
- 8-10
- 5-6

196 Из скольких частей состоит помидор по структуре?

- 4
- 2
- 1
- 5
- 3

197 На сколько частей делится перец со стеблем по сроку созревания?

- 4
- 2
- 1
- 5
- 3

198 .

Как называется витамин B<sub>15</sub>?

- фарнохинон
- фолиевая кислота
- пангамовая кислота
- викасол
- филлахинон

199 .

Какова суточная потребительская норма в витамин B<sub>15</sub>?

- 1 мг
- 5 мг
- 2 мг
- 3 мг
- 0,5 мг

200 как называется винная кислота, придающая резкий- кислый вкус вину?

- левая винная кислота
- винный камень
- мезо вино
- нейтральная винная кислота
- правая винная кислота

201 какое вещество в картофеле считается дубильным веществом?

- бензойная кислота
- лимонная кислота
- янтарная кислота
- уксусная кислота
- хлорогеновая кислота

202 какой пигмент встречается в помидоре?

- каротин
- ликопин
- ксантофилл
- хлорофилл
- капсантин

203 как называются глюкозиды встречаемые в сахарной свекле?

- энин
- капсантин
- хлороген
- бетаин
- идеин

204 Сколько основной оксикислотой является яблочная кислота?

- 2
- 5
- 1
- 6
- 4

205 когда была использована сорбиновая кислота в консервировании плодов и овощей?

- 1978 г

- 1945 г
- 1950 г
- 1988 г
- 1956 г

206 От каких микроорганизмов защищают фенольные соединения плоды и овощи?

- фитопатогенные
- мезофильные
- термофильные
- психрофильные
- патогенные

207 какова допустимая норма уксусной кислоты для потребления?

- 1,0 – 1,5 мг/г
- 0,6 – 0,8 мг/г
- 0,1 – 0,5 мг/г
- 2,0 мг/г
- 0,9 мг/г

208 Сбраживанием какого гриба получают лимонную кислоту?

- Bact. Casa
- Bact. lactis
- Bact. Bulgaricum
- Aspergillus niger
- Bact. Delbrucki

209 каково количество каротина при А гиповитаминозе?

- количество каротина резко увеличивается
- количество каротина уменьшается
- количество каротина нормально
- количество каротина относительно уменьшается
- количество каротина увеличивается

210 Что происходит при нехватке в организме витамина Е – токоферол?

- дистрофия мышц
- размножение
- бесплодие
- облысение
- наследственность

211 Что возникает в организме при нехватке витамина k?

- нервное раздражение
- авитаминоз
- избыток витамина
- сердечно-сосудистые
- малокровье

212 .

**Как называется витамин K<sub>1</sub> встречаемый в продуктах растительного происхождения?**

- фолиевая кислота
- токоферол
- филлохинон
- пантотеновая кислота
- фарнохинон

213 При какой температуре активна деятельность фермента?

- +20 / +50 градуса C
- +10 / +15 градуса C
- +5 / +10 градуса C
- 1 / +5 градуса C
- +15 / +18 градуса C

214 .



Какая группа соединений имеется в составе витамина В<sub>1</sub>?

- карбоксильная
- амидная
- карбонильная
- аминной
- гидроксильная

215 .

Как называется витамин В<sub>1</sub>?

- никотин
- рибофлавин
- тиамин хлорид
- аскорбин
- пиридоксин

216 .

Из чего в первые 1933 г был получен витамин В<sub>3</sub> (пантотен)?

- проросшего зерна
- отрубей риса
- хлеба
- лимона
- кукурузы

217 как характеризуется пищевая ценность продовольственных товаров?

- количество жиров
- количеством углеводов
- сбалансированным питанием
- количеством белков
- химическим составом, энергетической ценностью продовольственных товаров и перевариванием веществ дающую энергию

218 какая болезнь происходит в организме человека при нехватке J?

- облысение
- слепота
- цинга
- потеря крови
- зоб

219 какой компонент дает красно-фиолетовый цвет при смешивании с йодом?

- галактоза
- целлюлоза
- амилоза
- сербоза
- амилопектин

220 как характеризуется потребительская стоимость продовольственных товаров?

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

221 При нехватке какого элемента возникает анемия?

- Fe
- Mn
- Ca
- F
- P

222 Какие из перечисленных витаминов жирорастворимые?

- ...

E, D, B<sub>1</sub>, B<sub>2</sub>, PP, C, P

- .  
 A, D, E, K  
 ....

B<sub>1</sub>, B<sub>2</sub>, B<sub>3</sub>, B<sub>6</sub>, B<sub>12</sub>, B<sub>15</sub>, H, PP, C, P

- A, D, E, K, C, P

223 каков значение белков для организма человека?

- эластическое  
 энергетическое  
 пластическое  
 гармоническое  
 пластическое и энергетическое

224 Сколько незаменимых аминокислот?

- 10  
 8  
 5  
 7  
 3

225 какие относятся к простым белкам?

- нуклеопротеиды  
 фосфопротеиды  
 хромопротеиды  
 гликопротеиды  
 глютелины, проланины

226 Какие из перечисленных витаминов водорастворимые витамины?

...  
E, PP, B<sub>12</sub>, B<sub>6</sub>, H, B<sub>3</sub>, B<sub>1</sub>

- A, D, E, K, C, P

.  
B<sub>1</sub>, B<sub>2</sub>, B<sub>3</sub>, B<sub>6</sub>, B<sub>12</sub>, B<sub>15</sub>, H, PP, C, P

- ....

D, E, K, A, B<sub>3</sub>, B<sub>6</sub>

- ..

A, D, B<sub>1</sub>, B<sub>2</sub>, PP, C, P

227 какова допустимая доза нитритов на 1 кг массы тела человека?

- 0,4 мг  
 3 мг  
 0,5 мг  
 1 мг  
 0,6 мг

228 каких пищевых продуктах содержание эфирных масел в большом количестве?

- в жирах  
 в пряностях  
 в плодах  
 рыбных продуктах  
 овощах

229 .

- викасол  
 фарнохинон

- филлохинон
- пантофен
- токоферол

230 какой компонент превращается в пектин в процессе созревания плодов?

- протопектин
- крахмал
- целлюлоза
- глюкоза
- инулин

231 какова допустимая доза нитратов в организме человека на 1 кг массы тела?

- 12 мг
- 5 мг
- 13 мг
- 10,5 мг
- 8 мг

232 При сколько процентах относительной влажности хранится томатный соус?

- 70-75
- 75-80
- 80-85
- 65-70
- 50-65

233 При какой процентной влажности хранятся консервы овощей и фруктов?

- 85
- 80
- 75
- 70
- 65

234 Из картофеля сколько разнообразных блюд изготавливают?

- 100
- 120
- 90
- 110
- 115

235 Содержание сахара в дынях сколько процентов составляет?

- 2-7
- 5-13
- 4-9
- 3-8
- 3-6

236 В различных сортах картофеля на 100 г продукта крахмал в среднем в скольких граммах может быть?

- 12,3-26,3
- 8,7-10,7
- 15,5-17,2
- 27,5-30,2
- 33,1-33,8

237 В каком относительном влажности сохраняются плоды-овощи, имеющие в составе много воды?

- 56-66%
- 77-80%
- 85-95%
- 66-75%
- 45-55%

238 какова процентность влажность внутри овощей при консервировании методом осушки?

- 10-11
- 11-13

- 11-14
- 11-15
- 11-12

239 На сколько групп делятся обработанные продукты овощей и фруктов в зависимости от способа производства?

- 7
- 2
- 6
- 5
- 3

240 Сколько процентов соли добавляется к несоленой томатной пасте для получения соленой томатной пасты?

- 2
- 3
- 4
- 1
- 5

241 Сколько процентов влажности внутри осушенных фруктов?

- 10-15
- 15-16
- 16-17
- 18-20
- 18-25

242 На сколько групп делятся консервированные закуски?

- 5
- 4
- 1
- 2
- 3

243 какие основные группы объединяет учебная классификация продовольственных товаров?

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

244 Сколько методов используется при упаковке семечковых фруктов?

- 4
- 2
- 1
- 3
- 5

245 Сколько килограммов картофеля упаковываются в контейнерах?

- 300
- 500
- 400
- 150
- 200

246 какой овощ подвергается болезни – черная плесень?

- огурцы
- помидоры
- лук
- баклажаны
- перцы со стеблем

247 На сколько частей делится болезни ,встречающиеся у овощей и фруктов?

- 4
- 1

- 2
- 3
- 5

248 какой овощ подвергается сухому гниению?

- репа
- картофель
- капуста
- свекла
- морковь

249 Сколько периодов сбора существует у фруктов и овощей?

- 1
- 4
- 5
- 6
- 2

250 какой из этих фруктов может созревать после сбора?

- гранат
- яблока
- вишня
- черешня
- оливка

251 .

**На деятельность каких органов оказывает положительное влияние витамин K<sub>15</sub>?**

- сердечно-сосудистый и гиповизная железа
- суставы
- нервные ткани
- кровеносные сосуды
- желудочно-кишечный

252 кем был получен витамин U в кристаллическом состоянии?

- Павлов
- Мак Рори
- Энгельгарт
- Эвелсон
- Вухнер

253 когда стали промышленным методом производить витамин U как лекарственный препарат?

- 1960 г
- 1986 г
- 1972 г
- 1977 г
- 1917 г

254 как называются пигменты встречаемые в цитрусовых плодах?

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

255 Сколько процентов жира есть в составе тыквенных семян?

- 40
- 30
- 50
- 20
- 10

256 Сколько процентов серы в составе белков?

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

257 как называется потеря воды белками под влиянием внешней среды?

- дегидратация
- адсорбция
- десорбция
- гидратация
- сорбция

258 какой сахар наиболее гигроскопичен?

- инвертный
- ксилоза
- сорбит
- рафиноза
- сахароза

259 как называется сахар проросшего зерна (семени)?

- галактоза
- мальтоза
- рафиноза
- лактоза
- фруктоза

260 каков конечный продукт расщепления белков?

- нитрат
- нитрит
- аммиак
- карбон
- вода

261 какие относятся к простым белкам?

- монопротеиды
- протамины, гистоны
- фосфоропротеиды
- гликопротеиды
- хромопротеиды

262 Чем характеризуется активная кислотность?

- концентрация ионов водорода
- числом атомов углерода
- количеством кислорода
- диссоциация карбоксильных групп
- соотношение ионов углерода и водорода

263 к группам каких соединений относятся дубильные вещества?

- ароматические
- фенольные
- белки
- углеводы
- азотистые

264 .

**В какой части зерновых культур имеется витамин В<sub>1</sub>?**

- зародыш
- семена
- алейроновый слой
- I сорт пшеничной муки
- оболочка

265 .

Когда был найден витамин В<sub>3</sub> рисовых отрубя?

- 1859
- 1946
- 1960
- 1930
- 1933

266 Сколько каротина (провитамина А) должно быть в крови человека при нормальном состоянии?

- 100 – 200 мг%
- 50 – 60 мг%
- 60 – 165 мг%
- 90 – 100 мг%
- 69 – 90 мг%

267 В первые кем был открыт витамин токоферол?

- Лунин
- Эванс
- Эйкман
- Энгельгарт
- Томас

268 как называется витамин k?

- викасол
- хинин
- хинон
- тимасол
- филлохинон

269 .

Когда был найден витамин В<sub>15</sub>?

- 1983 г
- 1950 г
- 1948 г
- 1818 г
- 1956 г

270 При нехватке какой аминокислоты расходуемой для синтеза никотиновой кислоты, развивается болезнь пеллагра?

- цистин
- лизин
- лейцин
- метионин
- триптофан

271 когда и где была проведена последняя классификация ферментов?

- 1901 – в Донецке
- 1960 – в Лейпциге
- 1961 – в Москве
- 1936 – в Праге
- 1899 – в Варшаве

272 когда и кем был выявлен витамин С- аскорбиновая кислота?

- 1911 г, французский ученый Пастер
- 1945 г, русский ученый Данилевский
- 1927 - 1928 г., венгерский ученый Сент- Джорджей
- 1898 г, немецкий ученый Мюллер
- 1934 г, польский ученый Гунк

273 Потребность витамина организма обеспечивается больше за счет каких пищевых продуктов ?

- мясных продуктов
- молочных продуктов
- рыбных продуктов
- плодово-овощных продуктов

- вкусовых продуктов

274 По современной классификации все ферменты делят на сколько классов?

- 2  
 7  
 6  
 8  
 10

275 когда и где были созданы ферменты впервые?

- 1856 г – Италия  
 1919 – Венгрия  
 1900 г – Россия  
 1926 – Америка  
 1938 – Польша

276 когда была положена основа науки о ферментах?

- 1995  
 1786  
 1814  
 1902  
 1911

277 когда была положена основа науки о витаминах?

- 1816  
 1838  
 1913  
 1899  
 1716

278 Что означает слово витамин и откуда оно было взято?

- греческое слово – жить  
 английское слово – жить  
 немецкое слово – существовать  
 латинское слово – жизнь  
 турецкое слово – жить

279 Из какого слова и что означает слово ферменты?

- aqua - вода  
 fermentum – дрожжи  
 vita - жизнь  
 profos – обязательно  
 konservare – хранение

280 какой цвет имеет пигмент меланоиды – как красительные вещества?

- фиолетовый  
 жёлтый или оранжевый  
 красно-фиолетовый  
 от светло – коричневого до тёмно-коричневого  
 зелёный

281 В составе продовольственных товаров какие микроэлементы считаются вредными?

- P, S  
 Mo, Ba  
 Mn, Co  
 Zn, As, Hg, Pb  
 Ba, Br

282 какой пигмент дают растительным клеткам зеленый цвет ?

- хлоропласты  
 лейкопласты  
 хромопласты  
 протенды



флаваоиды

283 В составе продовольственных товаров какие вещества дают энергии ?

- дубильные вещества
- красительные вещества
- вода
- белки, жиры, углеводы
- минеральные вещества

284 как называются большое количество потребляемых витаминов и их накопление в организме больше нормы?

- поливитаминоз
- гиповитаминоз
- моновитаноз
- гипervитаминоз
- авитаминоз

285 Что происходит в организме при высоком содержании уксусной кислоты?

- увеличиваются красные кровные тельца
- уменьшаются красные кровные тельца
- уменьшаются белые кровные тельца
- повышается кровяное давление
- увеличиваются белые кровные тельца

286 какая кислота обладает бактерицидным свойством и используется в качестве консерванта?

- бензойная
- салициловая
- яблочная
- винная
- молочная

287 как называется флавоновое соединения в чешуе репчатого лука?

- кверситин
- капсантин
- ксантофилл
- зеаксантин
- ликопин

288 какой из антоцианов придающий плодам и овощам красно- фиолетовый цвет встречается в черном винограде?

- идеин
- керасинин
- энин
- ксантин
- бетанин

289 На сколько частей делятся помидоры по количеству камер?

- 1
- 3
- 2
- 5
- 4

290 какой глюкозид придает баклажану горький вкус?

- гисперидин
- соланин
- синигрин
- апиин
- капсаицин

291 Сколько мг/процентов витамина С содержится в составе помидора?

- 10
- 30
- 20
- 40

35

292 На сколько частей делится перец со стеблем по размеру?

- 1
- 3
- 2
- 5
- 4

293 Родина овощного боба?

- Азия
- Африка
- Америка
- Россия
- Украина

294 При нехватке какого витамина происходит нарушение центральной нервной системы и ослабления деятельности сердца?

- PP
- D
- $\text{HO}-\text{CH}_2-\text{CH}(\text{OH})-\text{COOH}$
- K
- E

295 какие соединения в яблоке, винограде, сливе, смородине относятся к фенольным соединениям?

- бензойная кислота
- уксусная кислота
- сорбиновая кислота
- салициловая кислота
- хининовая кислота

296 как называется процесс образования жидкой фазы в микро- и макрокапиллярах твердых продуктов?

- адсорбция
- хемосорбция
- сорбция
- микрокапилляры
- капиллярная конденсация

297 На сколько групп подразделяются дыни?

- 2
- 5
- 4
- 7
- 6

298 Сколько мг/процентов каротина в составе тыквы?

- 5
- 8
- 6
- 12
- 9

299 Сколько сотен видов помидоров выращивается?

- 200
- 400
- 300
- 600
- 500

300 как называются процесс нехватки в недостаточный усвояемости витаминов в организме?

- авитаминоз
- полиавитаминоз
- моноавитаминоз

- гиповитаминоз
- гипервитаминоз

301 какой элемент считается ядовитым для человеческого организма по действию?

- Fe
- Cu
- Hg
- J
- P

302 Сколько процентов белка содержится в составе тыквенных семян?

- 30
- 25
- 15
- 35
- 28

303 Сколько процентов белка содержится в составе овощной фасоли?

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

304 Сколько кДж энергии дает 100 г грецкий орех?

- 2750
- 2000
- 1000
- 2785
- 2500

305 Что из нижеперечисленного относится к сорту красной смородины?

- Голиаф
- Продуктивная Фея
- Ютерборг
- Девисон
- Продуктивная Лия

306 какой из орехоплодных фруктов богат белком?

- фисташка
- миндаль
- орех
- бук
- фундук

307 Максимальное процентное содержание сахара в винограде?

- 35
- 25
- 20
- 40
- 30

308 Что характеризуют показатели безопасности плодоовощных консервов?

- допустимые количество тяжелых металлов, микотоксинов, нитратов, пестицидов и радионуклеидов
- структуру, чистоту, профилактическую значению, функциональную назначению, пищевую и диетическую ценность консервов
- регламентирующих и основных показателей характеризующих органолептические свойства консервов, как внешний вид, цвет, вкус и запах
- внешний вид потребительской тары
- сроки хранения и внутреннюю состоянию поверхности металлической тары для всех видов консервов

309 Что характеризуют эстетические показатели предъявляемые к качеству плодоовощных консервов?

- допустимые количество тяжелых металлов
- структуру, чистоту, профилактическую значению, функциональную назначению, пищевую и диетическую ценность консервов

- внешний вид потребительской тары
- регламентирующих и основных показателей характеризующих органолептические свойства консервов, как внешний вид, цвет, вкус и запах
- сроки хранения и внутреннюю состоянию поверхности металлической тары для всех видов консервов

310 Что характеризуют эргономические показатели предъявляемые и качеству плодоовощных консервов?

- структуру, чистоту, профилактическую значению, функциональную назначению, пищевую и диетическую ценность консервов
- допустимые количество тяжелых металлов
- внешний вид потребительской тары
- регламентирующих и основных показателей характеризующих органолептические свойства консервов как внешний вид, цвет, вкус и запах
- сроки хранения и внутреннюю состоянию поверхности металлической тары для всех видов консервов

311 Что является причиной возникновения физического бомбажа?

- черная пятна
- механическая повреждения банок
- взятие дна и крышки банок
- ржавление банок
- утечка жидкости от банок

312 При какой температуре проводится пастеризация продукта?

- 100-120 градуса C
- 60-70 градуса C
- 85-90 градуса C
- 65-75 градуса C
- 65-98 градуса C

313 Что делается для хранения плодов овощей в Регулируемой Газовой Среде?

- в камере хранения воздух меняется по чаще
- в под таре плодов-овощей ставится подтоварники
- плоды-овощи хранят в укупоренной таре
- плоды-овощи покрывают специальными материалами
- в камере хранения изменяется газовый состав воздуха

314 Для предотвращения засахаривании варенье патка добавляется в каких процентах ?

- 10%
- 6%
- 4%
- 15-16%
- 8%

315 Сколько мг/процентов витамина C содержится в черной смородине?

- 300
- 100
- 50
- 400
- 150

316 Сколько миллионов тонн манго выращивается ежегодно в мире?

- 20
- 15
- 5
- 25
- 16

317 Сколько кДж энергии дает 100 г манго?

- 236
- 150
- 100
- 240
- 225

318 Сколько тысяч тонн сортов манго существует на мировом уровне?

- 2000

- 1500
- 1000
- 2500
- 1600

319 консервирования продовольственных товаров путем пастеризации в каких температурах проводится ?

- 100-120 градуса С
- 55-60 градуса С
- 45-50 градуса С
- 103-125 градуса С
- 69-98 градуса С

320 Сколько процентов масла содержится в мясистой части оливок?

- 55
- 35
- 25
- 65
- 45

321 Сколько процентов кислоты содержит фейхуа?

- 1,6
- 1,3
- 1,0
- 1,7
- 1,5

322 В каком субтропическом фрукте содержится больше всего витамина С?

- фейхуа
- иннюба
- финник
- хурма
- тут

323 Сколько сортов банана существует?

- 400
- 100-250
- 50-100
- 450
- 300-350

324 Стандартно скольких миллиметров составляет диаметр крупного грецкого ореха?

- 42- 45
- 31- 37
- 24- 30
- 45- 50
- 38- 42

325 На сколько групп подразделяются оливки в зависимости от использования в хозяйстве?

- 5
- 3
- 2
- 6
- 4

326 Что относится к факторам сохраняющихся качества плодовоовощных консервов?

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

327 На основании действующих стандартах в составе овощных консервах жидкий часть сколько процент должен быть ?

- 55-60%

- 40-45%
- 30-35%
- 60-65%
- 45-50%

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

- 5
- 3
- 2
- 6
- 4

329 Сколько видов овощей и плодов поступают на переработку?

- 60 и 20
- 40 и 12
- 30-и 10
- 50 и 16
- 45 и 15

330 Что такое микробиологической бомбаж?

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

331 Что означают показатели назначения предъявляемых к качеству плодоовощных консервов?

- сроки хранения и внутреннюю состоянию поверхности металлической тары для всех видов консервов
- внешний вид потребительской тары
- допустимые количество тяжелых металлов
- регламентирующих и основных показателей характеризующих органолептические свойства консервов
- структуру, чистоту, профилактическую значению, функциональную назначению, пищевую и диетическую ценность консервов

332 Сколько процентов целлюлозы содержится в малине?

- 5
- 1,0
- 0,5
- 6
- 2,0

333 Сколько процентов воды содержится в оливках?

- 30
- 25
- 23
- 15
- 10

334 Сколько литров спирта можно получить из 100кг финника?

- 10
- 13
- 5
- 20
- 15

335 Сколько процентов минеральных веществ содержится в составе оливок?

- 2
- 3
- 4
- 6
- 1

336 В каком субтропическом фрукте содержится больше дубильных веществ?

- в инжибе

- в гранате
- в финнике
- в фейхуа
- в туге

337 Бомбажи в плодовоовощных консервах при хранении делится на сколько групп?

- 2
- 4
- 5
- 6
- 3

338 Что означает слово консервирование на латинском языке?

- охлаждать
- маркировать
- упаковывать
- сохранять
- закрывать

339 какова масса садовой клубники?

- 20
- 30
- 40
- 50
- 10

340 Сколько мг/процентов витамина С содержится в составе клубники?

- 20-30
- 30-40
- 30-50
- 30-70
- 30-80

341 Сколько кг весит один ананас?

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

342 Сколько см составляет длина манго?

- 8-10
- 8-24
- 8-25
- 9-30
- 8-20

343 На сколько частей делится грецкий орех в зависимости от размера?

- 4
- 3
- 5
- 2
- 1

344 какие способы консервирования основан для уничтожения микроорганизмов?

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

345 В каком орехоплодном фрукте имеется глюкозид амигдалина?

- в фундуке

- в орехе
- в миндале
- в фисташке
- в буке

346 При скольких градусах по С хранятся орехоплодные фрукты?

- 8-12
- 12-15
- 12-18
- 18-20
- 20-25

347 На сколько групп подразделяются виноград в зависимости от созреваниe?

- 3
- 2
- 1
- 5
- 4

348 как называется тара дающая потребителю с товарами?

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

349 Что делается для хранения плодов-овощей в Регулируемой Газовой Среде?

- в камере хранения воздух меняется по чаще
- в под тару плодов-овощей ставятся подтоварники
- плоды-овощи хранятся в укупоренной таре
- плоды-овощи покрывают специальными материалами
- в камере хранения изменяется газовый состав воздуха

350 Замороженные овощи и плоды, их смеси при каких температурах и относительной влажности воздуха хранятся?

- 16 градуса С и 80-85%
- 15 градуса С и 60-65%
- 13 градуса С и 70-75%
- 14 градуса С и 68-72%
- 18 градуса С и 90-95%

351 На сколько групп делится смородина в зависимости от цвета?

- 4
- 2
- 1
- 5
- 3

352 Сколько мг/процентов витамина С содержится в незрелом грецком орехе?

- 4000
- 2000
- 1000
- 5000
- 3000

353 При какой относительной влажности хранятся орехоплодные фрукты?

- 75-80
- 65-70
- 50- 65
- 85-90
- 70-75

354 При каких температурах проводится стерилизация?

- 85-95 градуса С



- 70-75 градуса C
- 60-80 градуса C
- 130-135 градуса C
- 102-130 градуса C

355 Сколько ботанических видов груши известно?

- 25
- 10
- 15
- 30
- 20

356 как характеризуются безопасность продовольственных продуктов?

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

357 как характеризуется факторы формирующие качества продовольственных товаров?

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

358 как характеризуется основные свойства продовольственных товаров?

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

359 По какой методике определяют количество сахаров в плодах и овощах?

- реологической
- поляриметрической
- электрометрической
- по методы Бертрана
- рефрактометрической

360 как называется образец отобраный из первичного образца взятый для лабораторного анализа?

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

361 После сборки зимних яблок на сколько месяцев оставляют на дозревание?

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

362 Сколько мг/процентов витамина C содержится в составе айвы?

- 5-10
- 10-30
- 10-15
- 35-40
- 30-35

363 В каком интервале находится масса айвы?

- 50-100
- 150-200
- 100-150
- 1500-2000
- 50-1500

364 На сколько групп подразделяются косточковые фрукты?

- 3
- 5
- 4
- 7
- 6

365 Сколько ботанических видов вишни существует?

- 50
- 150
- 100
- 250
- 240

366 Пищевая и энергетическая ценность пищевых продуктов в каких продуктах определяются?

- жиров, органических кислот, белков, ферментов
- белков, жиров и органических кислот
- белков, ферментов и крестящих веществ
- углеводов, жиров и белков
- углеводов, дубильных и крестящих веществ

367 какой боьшой системой определяются качества по органолептическим показателям?

- 50
- 100
- 30
- 10
- 95

368 При физико-химической экспертизы какие показатели крупы оцениваются?

- содержание доброкачественного ядра, посторонних примесей, однородность и крупность крупы, влажность, кислотность и количество золы в некоторых видах крупы
- внешний вид, консистенция, влажность
- влажность, развариваемость, увеличение объема, вкус и консистенция
- целлюлоза, белки, жиры, сахар, крахмал, количество витаминов, вкус запах, вытгя
- цвет, внешний вид, вкус и запах, форма, консистенция

369 При органолептической экспертизе какие показатели хлеба оцениваются?

- состояние мякина, влажность, кислотность, вкус и запах
- пористость мякина, цвет корки репные хлеба и оценка состояния
- внешний вид, состояние мякина, вкус, запах наличие болезней, примеси минеральные и постороннее
- непропечённые места, структура пористостью степень кислотности
- консистенция, эластичность, пористость, состояние выпекки, цвет, влажность и занес тесто

370 На сколько групп делятся яблоки в зависимости от размера?

- 2
- 5
- 4
- 7
- 6

371 какой из нижеперечисленных относится к зимним яблокам?

- Первый из Самарканда
- Папировка
- Мэльба
- Розовый валив
- Желтый синаб

372 Из нижеуказанных сколько видов груши известно?

- 30 видов
- 50 видов
- 40 видов
- 70 видов
- 60 видов

373 Сколько видов сливы существует?

- 1
- 3
- 2
- 5
- 4

374 как характеризуется усвоение продовольственных товаров организмом?

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

375 к какому показателю относится безвредность продукта для человеческого организма?

- функциональные
- эстетические
- безопасности
- экологические
- эргономические

376 На сколько групп делятся факторы влияющие на качество пищевых продуктов?

- 3
- 4
- 1
- 2
- 5

377 какие факторы защищают качество продукта при продвижении его от производителя к потребителю?

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

378 На сколько подгрупп делятся яблоки по периоду созревания?

- 1
- 3
- 2
- 6
- 5

379 На сколько групп подразделяется вишня в зависимости от цвета и структуры мясистой части?

- 1
- 3
- 2
- 5
- 4

380 Сколько процентов воды содержится в составе черешни?

- 60-65
- 70-75
- 65-70
- 74-85
- 74-82

381 каким прибором определяется относительная влажность?

- термометром
- термостатом
- психрометром
- бюреткой
- пикнометром

382 какие факторы влияют на формирование качества продукта?

- качество сырья
- хранение
- маркировка
- загрузка
- транспортирование

383 Сколько ботанических видов есть у яблок?

- 20
- 33
- 25
- 50
- 43

384 какие показатели определяют насколько красиво оформлен продукт, рациональна его форма?

- функциональные
- эстетические
- безопасности
- экологические
- эргономические

385 к каким показателям относятся свойства связанные с внешней средой?

- экологические
- эргономичный
- назначения
- эстетический
- внешний вид товара

386 какие показатели проверяются в пищевых продуктах методом дегустации?

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

387 На сколько групп делятся свежие фрукты по структуре, по биологическим особенностям?

- 3
- 5
- 4
- 7
- 6

388 Сколько процентов воды содержится в составе айвы?

- 60-65
- 80-85
- 65-70
- 85-88
- 81-85

389 Сколько процентов воды имеется в составе персика?

- 50-60
- 70-80
- 60-70
- 85-88
- 85-82

390 Сколько процентов воды содержится в составе яблок?

- 60-70
- 75-80
- 70-75
- 85-88
- 83-85

391 На сколько частей делятся груши по сроку созревания?

- 1
- 3
- 2
- 5
- 4

392 На сколько групп подразделяется черешня в зависимости от структуры мясистой части?

- 1
- 3
- 2
- 5
- 4

393 Стандартно на сколько групп подразделяется персик в зависимости от размеров?

- 1
- 3
- 2
- 5
- 4

394 В скольких баллах оценивается качество пива?

- 75
- 30
- 10
- 100
- 50

395 Сколько процентов спирта содержится в десертных винах?

- 12-17%
- 12-15%
- 12-14%
- 12-13%
- 10-15%

396 Укажите срок хранения пива с добавками – стабилизатора.

- 10 месяцев
- 6 месяцев
- 4 месяца
- 12 месяцев
- 8 месяцев

397 Сколько процентов спирта содержится в столовых винах?

- 9-14%
- 9-11%
- 7-9%
- 8-12%
- 7-12%

398 Сколько процентов спирта содержится в шампанском вине?

- 10,5-12,5%
- 9,5-11,5%
- 9,5-12,0%
- 12,5-14,5%
- 10,5-11,5%

399 Укажите минимальное время хранения коллекционных вин в бочках или бутылках после приготовления.

- 8 лет
- 4 года
- 3 года
- 10 лет
- 5 лет

400 Чем отличается марочное вино от обычного?

- длительной выдержкой
- наличием большого количества сахара
- наличием большого количества спирта
- пастеризацией и хранением
- из-за осаждения по несколько раз и доведению до прозрачного состояния в производстве

401 На сколько групп подразделяются шампанские вина по количеству содержащегося сахара?

- 3
- 5
- 4
- 7
- 6

402 Сколько существует способов производства вина?

- 2 способа
- 4 способа
- 3 способа
- 6 способа
- 5 способа

403 Сколько процентов сахара содержится в шербете?

- 55-60%
- 60-62%
- 58-60%
- 65-70%
- 60-65%

404 На сколько групп делятся минеральные воды по назначению?

- 2
- 5
- 3
- 6
- 4

405 При какой температуре хранят безалкогольные напитки?

- 0-5 град. Цельсия
- 0-12 град. Цельсия
- 5-10 град. Цельсия
- 10-15 град. Цельсия
- 5-15 град. Цельсия

406 В какой области Азербайджана добывают больше всего минеральные воды?

- в Карабахе
- у подножья Кавказских гор
- в Нахчивани
- в Кяльбджаре
- в Лянкорань-Астаринской зоне

407 На сколько групп делятся спиртные напитки на основании учебной классификации?

- 2
- 4
- 3
- 8
- 6

408 Сколько сухого вещества содержится в фруктово-ягодном экстракте?

- 85%
- 75%
- 70%
- 65%
- 80%

409 Сколько месяцев можно хранить воду, содержащую железо в своем составе?

- 3 месяца
- 5 месяцев
- 4 месяца
- 8 месяцев
- 6 месяцев

410 В сколько баллов оцениваются органолептические показатели безалкогольных напитков?

- 10
- 50
- 30
- 100
- 85

411 какие методы применяются для увеличения срока хранения безалкогольных напитков?

- безалкогольные напитки упаковываются в герметично закрытые бутылки
- в безалкогольные напитки добавляются органические кислоты
- безалкогольные напитки пастеризуются
- повышается количество сахара
- в безалкогольные напитки добавляются стабилизаторы

412 В какой стране впервые было изготовлено пиво?

- Египет
- Греция
- Италия
- Индия
- Китай

413 Сколько дней должна прорасти ячмень используемая для производства пива?

- 7 дней
- 6 дней
- 5 дней
- 4 дня
- 3 дня

414 Сколько дней длится брожение пивного сусла?

- 21-30 дней
- 14-21 день
- 10-14 дней
- 7-9 дней
- 3-5 дней

415 Максимально сколькими баллами оценивается запах и вкус пива?

- 28-30
- 10-15
- 28-40
- 30-40
- 45-50

416 Какого процентное содержание этилового спирта в хлебном квасе?

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

417 Укажите срок хранения хлебного кваса в зависимости от сорта.

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

418 Укажите срок хранения пастеризованного хлебного кваса.

- 1 месяц
- 3 месяца
- 2 месяца
- 6 месяцев
- 4 месяца

419 Максимальное процентное содержание этилового спирта в пиве составляет ....

- 2,8%
- 5%
- 3%
- 9%
- 7%

420 На сколько групп подразделяется ликеро-водочные изделия?

- 9
- 12
- 10
- 8
- 15

421 На сколько групп подразделяется обычный коньяк?

- 5
- 3
- 2
- 6
- 4

422 Сколькими баллами оцениваются органолептические показатели вин?

- 50
- 25
- 10
- 100
- 30

423 Чем отличаются газированные вина от шампанских вин?

- по вторичному окислению вина
- наполнением бутылок газом при вливании в них вина
- добавлением в вина добавок
- пастеризацией вина
- ..

**по количеству  $\text{CO}_2$  в составе**

424 На сколько групп подразделяются столовые сорта винограда по цвету?

- 5
- 3
- 2
- 6
- 4

425 Сколько технологических процессов имеется в производстве вина?

- 10
- 6
- 4
- 12
- 8



426 На сколько групп подразделяются шампанские вина по содержанию сахара?

- 8
- 3
- 5
- 10
- 6

427 Сколько процентов спирта содержится в подкрепленных винах?

- 14-16%
- 17-20%
- 16-17%
- 20-25%
- 18-20%

428 какой из нижеперечисленных сортов винограда относится к техническим?

- Аг шасла
- Агадайы
- Аг Тебризи
- Гусейни (дамские пальчики)
- Хемешере

429 какой из нижеперечисленных сортов винограда не относится к техническим?

- Баяншире
- Ширваншахи
- Ркацители
- Хемешере
- Аг Тебризи

430 какие сорта винограда больше всего используются в винном производстве?

- позднеспелые столовые сорта винограда
- бессемянные сорта винограда
- раннеспелые технические сорта винограда
- столовые, технические и винные сорта винограда
- технические сорта винограда

431 По ГОСТ –у на сколько групп подразделяются ликеро-водочные продукты?

- 4
- 10
- 8
- 14
- 12

432 Сколькими баллами оцениваются органолептические показатели ликеро-водочных изделий?

- 30
- 20
- 50
- 10
- 40

433 как группируются экспортные товары по происхождению?

- растительные, животные, минеральные продукты
- продукты обогащенные углеводом, белком, жиром и минеральными веществами
- сырье, полуфабрикат, готовый продукт
- сырье, вкусовые товары, готовый товар
- пищевые и вкусовые товары

434 В скольких основных группах объединяются все продовольственные товары в учебной классификации?

- 7
- 2
- 10
- 9
- 8

435 как называется тара дающие потребителю с товарами ?

- инвентарная тара
- металлические тары
- деревянные тары
- потребительная тара
- полимерные тары

436 Согласно учебной классификации все продовольственная товары объединены в скольких основных группах?

- 6
- 7
- 5
- 8
- 9

437 Охлаждение плодов-овощей где и когда целесообразно?

- через 3 дня после сбора в холодильных камерах
- после сбора в транспортные склады для перевозки
- через 3 часа после приема в торговой сети
- в домашних холодильниках после покупки
- при сборе плодов-овощей на месте

438 На основании действующих стандартах в составе овощных консервах жидкая часть сколько процентов должна быть?

- 30-35%
- 45-50%
- 40-45%
- 60-65%
- 55-60%

439 На сколько процентов увеличивается количество углеводов в составе зимних яблок во время роста на дереве?

- 3-6
- 5-10
- 5-7
- 5-18
- 5-12

440 какой из этих фруктов сортируется по размеру?

- инжыр
- мандарин
- фейхоа
- алыча
- слива

441 Скольки килограммовые тары используются для упаковки ананаса?

- 15-16
- 16-18
- 16-17
- 20-25
- 18-20

442 Сколько сантиметров должна быть расстояние между потолком и верхним ящиком вагона , используемого для транспорта овощей и фруктов?

- 10-15
- 25-30
- 15-20
- 40-50
- 30-40

443 На сколько сантиметров от сены должны находиться тары с упакованными в них фруктами и овощами в порядке штабеля в бартах?

- 10- 15
- 20- 25
- 15- 20
- 30- 35

25- 30

444 какая из болезней встречающихся у овощей и растений является фитипотогенной?

- набухание
- кофейная пятнистость
- водянка
- гниение фрукта
- подкорковое пятно

445 У каких фруктов чаще всего встречается физиологическое заболевание – кофейная пятнистость?

- у тропических
- у семечковых
- у citrusовых
- у ягодах
- у косточковых

446 Через сколько месяцев происходит потемнение сердцевины картофеля собранного для хранения ?

- 2-3
- 3-5
- 3-4
- 4-7
- 4-6

447 У каких овощей встречается физиологическое заболевание – точечный некроз ?

- у капусты
- у моркови
- у лука
- у репы
- у свеклы

448 какие продовольственные товары входят в бакалейную группу?

- крупа, мука, дрожжи, макаронные изделия
- крахмал, сахар, соль
- сушеные плоды, грибы
- крупа, мука, дрожжи, макаронные изделия, сушеные плоды, грибы, крахмал, сахар, соль, чай, кофе, пряности, растительное масло
- чай, кофе, пряности, растительное масло

449 Сколько процентов крахмала в картофеле?

- 70-78%
- 60-75%
- 12-26%
- 82%
- 50-60%

450 Объем варенного макарона на сколько раз больше чем сырого макарона?

- менее 2 раза
- более 2 раза
- менее 1,5 раза
- более 3 раза
- более 1,5 раза

451 В товароведных классификациях кондитерские товары делятся на сколько группы ?

- 2
- 5
- 4
- 7
- 6

452 Ирис на какой вид кондитерских изделий похоже ?

- на конфет
- на пастила
- на карамел
- на халву

на мармелада

453 На сколько классов по качеству делят зерно ржи?

- 4
- 7
- 5
- 12
- 10

454 Сколько процентов составляет белка и жира в составе сои?

- до 30; до 20
- до 50; до 25
- до 35; до 15
- до 55; до 45
- до 40; до 18

455 какой из этих овощей может храниться в простом анбаре?

- картофель
- фасоль
- помидоры
- огурец
- баклажан

456 На сколько группы по химическому составу зерновые культуры делятся?

- 5
- 4
- 3
- 8
- 6

457 какие культуры относятся к семейству бобовых?

- соя, вику, кукуруза
- нут, бобы, овес
- горох, фасоль, чина, чечевица, соя, нут, бобы, вику, лапша
- фасоль, чечевица, гречиха
- горох, чина, пшеница

458 В скольких товарных сортах выпускают рис шлифованный?

- 6
- 4
- 5
- 9
- 7

459 В какой области промышленности мука больше применяется?

- в кулинарии
- в производстве макарон
- в кондитерских
- в производстве сладостей
- в хлебопечении

460 Из какой пшеницы получают макаронную муку?

- сильная
- мягкая
- твердая
- смешанная
- слабая

461 какие зерна зерновых культур богаты крахмалом (г в 100 г продукта)?

- пшеница 54
- кукуруза 59,8
- рожь 54
- горох 44

ячмень 48,1

462 При какой относительной влажности хранятся макаронные изделия?

- 65%
- 80%
- 70%
- 80%
- 85%

463 Из чего получают гречневую крупу?

- из обыкновенной зерно культуры гречихи
- из твердой пшеницы
- из белозерновой и желтозерновой твердой кукурузы
- из обыкновенной просы
- из неочищенного риса

464 У простого анбара ширина сколько должно быть?

- 1 метр
- 3 метр
- 2 метр
- 5 метр
- 4 метр

465 Сколькo тонна составляет вместимость крупных анбаров?

- 2000- 4000
- 2000- 3000
- 500- 2000
- 5000- 6000
- 3000- 5000

466 На сколько групп подразделяются овощи и фрукты по сроку хранения?

- 1
- 4
- 2
- 5
- 3

467 Сколько дней могут храниться овощи и фрукты с малым сроком хранения ?

- 5- 10
- 5- 20
- 5 -15
- 5- 30
- 5- 25

468 На сколько групп делятся анбары используемые для хранения овощей и фруктов?

- 2
- 4
- 3
- 6
- 5

469 При какой температуре можно хранить огурец за короткий период?

- 5- 6 градусов по С
- 7- 10 градусов по С
- 6- 7 градусов по С
- 10- 14 градусов по С
- 10- 12 градусов по С

470 Сколько процентов крахмала в хлебе?

- 70-78%
- 43-56%
- 12-26%
- 82%

50-60%

471 Сколько процентов крахмала зернобобовых культурах?

- 70-78%
- 60-75%
- 12-26%
- 82%
- 50-60%

472 При какой температуре хранится арбуз?

- 4 градусов по С
- 3 градусов по С
- 2 градусов по С
- 1 градус по С
- 0 градусов по С

473 Сколько процентов крахмала в рисе?

- 50-60%
- 60-75%
- 12-26%
- 70-80%
- 82%

474 хлеб в основном из такой муки выпекают?

- пшеничной и ржаной
- пшеничный и овсяной
- рисовой и ржаной
- пшеничной и ячменный
- кукурузной и пшеничный

475 Сколько должен быть влажность макаронных изделий?

- более 15%
- менее 17%
- менее 13%
- менее 16%
- более 20%

476 На сколько групп делится тут в зависимости от цвета?

- 5
- 4
- 3
- 6
- 2

477 какие показатели характеризуют способность продуктов сохранять свои потребительские свойства в течение определенного времени при соблюдении соответствующих условий хранения?

- назначения
- безопасности
- экологические
- эстетические
- показатели сохраняемости

478 На сколько частей делится клубника в зависимости отсрока созревание?

- 2
- 3
- 5
- 4
- 1

479 По структуре из скольких частей состоят цитрусовые фрукты по структуре?

- 4
- 5
- 2

- 1
- 3

480 На сколько частей делится грецкий орех в зависимости от веса?

- 4
- 3
- 2
- 1
- 5

481 Сколько сортов ананаса существует?

- более 100
- более 200
- более 150
- более 300
- более 250

482 Сколько процентов сахара имеется в составе ананаса?

- 5-10
- 11-20
- 10-15
- 20-22
- 20-25

483 На сколько групп подразделяются грейпфрут в зависимости от цвета мясистой части?

- 1
- 3
- 2
- 5
- 4

484 Сколько месяцев могут храниться поздноспелый гранат?

- 2
- 4
- 3
- 6
- 5

485 По крупности и мелкости на сколько групп делится Японская хурма?

- 2
- 4
- 3
- 6
- 5

486 Что из нижеперечисленных относится к тропическим фруктам?

- финник
- гранат
- иннюба
- ананас
- тут

487 Родина ананаса?

- Южная Америка
- Афганистан
- Греция
- Турция
- Африка

488 Сколько мг/процентов витамина С имеется в составе ананаса?

- 10- 15
- 19- 20
- 15- 19

- 21- 22  
 19- 21

489 На сколько частей делится грецкий орех в зависимости от веса?

- 1  
 3  
 2  
 5  
 4

490 На сколько подгрупп подразделяются субтропические фрукты?

- 2  
 4  
 3  
 6  
 5

491 Охлаждение плодов овощей где и когда целесообразно хранить?

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

492 Что из нижеперечисленного относится к истинным ягодам?

- виноград  
 малина  
 клубника  
 земляника  
 ежевика

493 Сколько родов винограда известно?

- 20  
 50  
 30  
 70  
 60

494 На сколько групп подразделяется виноград в зависимости от назначения?

- 2  
 4  
 3  
 6  
 5

495 На сколько подгрупп подразделяются орехоплодные фрукты?

- 1  
 3  
 2  
 5  
 4

496 На сколько групп делится миндаль в зависимости от вкуса?

- 1  
 3  
 2  
 5  
 4

497 В зависимости от технологической сущности консервирования делятся на сколько методов?

- 6  
 9  
 8



- 4
- 5

498 какими методами плоды-овощи не замораживают?

- нижних, минусовых погодных условиях
- методами флюдизации в кипяченных пластах
- быстро замораживающих аппаратах
- в холодной воде
- turboохлаждающих машинах охлажденными

499 На сколько групп подразделяются ягоды?

- 1
- 3
- 2
- 5
- 4

500 консервирования продовольственных товаров путем пастеризации в каких температурах проводится?

- 45-50 градуса C
- 63-98 градуса C
- 55-57 градуса C
- 106-125 градуса C
- 101-105 градуса C

501 Сколько видов есть у пряных овощей?

- 3
- 5
- 4
- 7
- 6

502 Сколько мг/ процентов витамина "С" в укропе?

- 50
- 150
- 100
- 250
- 200

503 Сколько видов есть у десертных овощей?

- 1
- 3
- 2
- 5
- 4

504 В каком Университете преподавался предмет товароведение в 1774 г. ?

- Геттенгенском Университете
- Санкт-Петербургском Университете Советской Торговли
- Бакинском Государственным Университете
- Московский Институт Кооперации
- Московский Институт Народного Хозяйства

505 В каком высшем заведении в 1810 г. преподавался предмет Товароведение ?

- Новосибирский Институт Народного Хозяйства
- Московский Государственный Университет
- Российский Университет Экономической Торговли
- Московский Практически – Коммерческая Академия Наук
- Московский Институт Народного Хозяйства

506 когда был создан Азербайджанский Торгово-кооперативный Институт?

- 1917
- 1927
- 1898

- 1930
- 1945

507 какой из этих глюкозидов придает горечь петрушке?

- гисперидин
- ваксинин
- соланин
- капсаицин
- апиин

508 На сколько частей делится белокачанная капуста по количеству листьев?

- 2
- 4
- 3
- 6
- 5

509 Сколько качанчиков имеется у брюссельской капусты?

- 30
- 50
- 40
- 70
- 60

510 Сколько мг/процентов витамина С содержится в чесноке?

- 10
- 20
- 15
- 30
- 27

511 Сколько типов салата существует?

- 1
- 3
- 2
- 5
- 4

512 В соответствии со стандартом сколько процентов механически поврежденного картофеля допускается в составе партии картофеля поступившего на продажу?

- 1
- 3
- 2
- 5
- 4

513 Сколько мг/процентов каротина содержится в составе желтой моркови?

- 3-4
- 8-10
- 6-8
- 12-15
- 10-12

514 На сколько групп делятся картофель в зависимости от срока созревания?

- 1
- 3
- 2
- 5
- 4

515 Сколько процентов крахмала в среднем имеется в картофеле?

- 7,6
- 10,6

- 8,9
- 18,2
- 17,2

516 Сколько процентов воды содержится в составе картофеля?

- 60
- 70
- 65
- 80
- 75

517 Сколько мг/процентов эфирных масел в составе моркови?

- 2
- 4
- 3
- 10
- 5

518 На сколько групп делится связанная вода по форме связи?

- 6
- 2
- 5
- 1
- 3

519 В каком этапе Ф.Энгельс дал истинную характеристику науки товароведения?

- 8-ом
- 3-им
- 6-ом
- 1-ом
- 2-ом

520 В какой области труд Пастера сыграл роль в развитии товароведения?

- витаминизация
- пастеризация
- ферментирование
- стерилизация
- тиндализация

521 какие органы чувств участвуют при органолептических методах оценки качества товаров?

- сенсорные, запах, вкус
- аудиометод, визуальные
- зрение, слух, вкус
- визуальные, осязания, обоняния, вкусовые, аудиометод
- внешний вид, нос, глаз, ухо

522 какой из этих овощей относится к корнеплодам?

- укроп
- эстрагон
- зеленый лук
- мята
- петрушка

523 какой красящее вещество придает желтый цвет моркови?

- каротин
- энидин
- бетаин
- сианидин
- энин

524 какой длины бывает морковь относящаяся к группе каротели?

- 3- 4 см
- 3- 6 см

- 3- 5 см
- 2- 3 см
- 3- 8 см

525 Сколько процентов сахарозы содержится в составе столовой свеклы?

- 2,5- 7,3
- 2,5- 10,7
- 3,5- 8,5
- 12,7- 15
- 10,5- 12,7

526 какой вид капусты богат с витамином "С"?

- белокачанная
- савойская
- краснокочанная
- кольраби
- брюссельская

527 какого диаметра достигает брюссельская капуста?

- 1
- 3
- 2
- 5
- 4

528 На сколько частей можно разделить лук по весу?

- 5
- 4
- 3
- 2
- 1

529 На сколько частей делятся чеснок в зависимости от количества зубчиков?

- 1
- 3
- 2
- 5
- 4

530 На сколько групп делятся лук в соответствии со вкусом?

- 2
- 4
- 3
- 6
- 5

531 Сколько воды надо принимать на каждый кг массы тела человека?

- 60 г
- 80 г
- 70 г
- 40 г
- 50 г

532 В какую группу методов входит индуктивного анализа?

- специфический (особый)
- диалектический
- статистический
- общий
- индивидуальный

533 кому принадлежит первый труд о товароведении продовольственных товаров?

- К Маркс
- В.И.Ленин

- Д.Дарвин
- Пастер
- Плиний

534 какая книга относится к основному этапу развития товароведения?

- «Основы полной торговой системы»
- «Уровень качества»
- «Оценка качества»
- «Химический анализ продовольственных товаров»
- «Химический состав пищевых продуктов»

535 когда начался 2-ой период в развитии науки товароведения?

- 1917
- 1857
- 1792
- 1918
- 1926

536 какой элемент ускоряет образование крови?

- Na
- Co
- J
- Fe
- Cu

537 На сколько подрупп делятся вегетативные овощи?

- 2
- 4
- 3
- 7
- 6

538 Сколько тысяч сортов есть у картофеля?

- 1000
- 3000
- 2000
- 5000
- 4000

539 На сколько групп делятся картофель в зависимости от использования?

- 1
- 3
- 2
- 5
- 4

540 На сколько частей делятся картофель по количеству крахмала в составе?

- 1
- 3
- 2
- 5
- 4

541 Сколько процентов крахмала в топинамбуре?

- 8- 10
- 12- 15
- 10- 12
- 20- 21
- 13- 20

542 В каком году было дано точное определение предмету товароведение к.Марксом?

- 1898- м
- 1516- м

- 1789- м
- 1901- м
- 1867- м

543 Где проходила Международная Теоретическая конференция определяющая место науки товароведения ?

- в Берлине
- в Варшаве
- в Москве
- в Хельсинки
- в Лейпциге

544 когда была опубликована книга Массовый курс товароведения ?

- 1948
- 1860
- 1961
- 1988
- 1719

545 когда преподавалось товароведение как свободный предмет в Российской Высшей коммерческой школе?

- 1956
- 1842
- 1847
- 1755
- 1814

546 кем была подготовлена первая монография относящаяся к товароведению?

- Церевитинов
- Никитинский
- Петров
- Рукосуев
- Шапошников

547 когда была переведена с немецкого на русский язык книга Основы общего товароведения ?

- 1900
- 1911
- 1918
- 1967
- 1960

548 когда была проведена первая конференция общий товароведении?

- 1970
- 1962
- 1968
- 1976
- 1814

549 когда был создан Азербайджанский Народно-хозяйственный Институт, имеющий особые заслуги в области подготовки торгово-товароведной кадров высшего образования?

- 1930
- 1937
- 1944
- 1966
- 1970

550 Сколько кг сухого крахмала можно получить из 1 тонны картофеля, содержащей 17,5% крахмала?

- 50
- 170
- 100
- 250
- 200

551 какой чай используется при производстве одноразового чая?

- Пекое

- Pekoe Dust
- Broken Pekoe
- Fanings Dust
- Broken Pekoe Souchong

552 какой из нижеперечисленных ароматически–пряных растений используется для изготовления ароматизированного чая?

- цветки головчатки
- листья мяты
- листья герани
- цветки жасмина
- листья базилика

553 При производстве черного бархатного чая какой технологический процесс применяется?

- ферментация
- фиксация чайного листа
- осушка чайного листа
- рассасивание чая
- скручивание чайных листьев

554 Сколько мг витамина С содержится в 100 граммах сухого чая?

- 135-200
- 7-10
- 5-6
- 200-250
- 10-134

555 В каком году был создан трест Азербайджан чай ?

- 1950
- 1937
- 1932
- 1960
- 1940

556 когда в Лянкаране был создан первый совхоз?

- 1932
- 1923
- 1920
- 1977
- 1930

557 В каком году в Азербайджане начали выращивать чай?

- 1918
- 1896
- 1890
- 1928
- 1912

558 какова масса картофеля расположенной на куб.1 м?

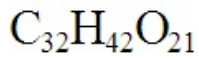
- 630- 670 кг
- 500- 550 кг
- 400- 450 кг
- 680- 700 кг
- 600- 620 кг

559 В каком из овощей больше всего витамина PP (в мг/процентах)?

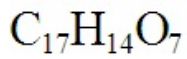
- в чесноке
- в картофеле
- в зеленом горохе
- в зеленом луке
- в шпинате

560 Какой из красильныхх веществ относящихся к антоцианам является энином?

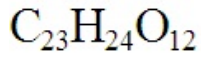
- ....



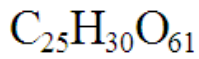
..



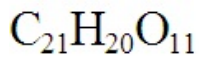
.



.....



...



561 .

Какому из углеводов соответствует формула ( $C_6H_{10}O_5$ )?

крахмалу

фруктозе

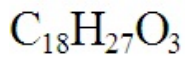
сахарозе

целлюлозе

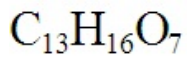
глюкозе

562 Какая из нижеперечисленных формул соответствует вакцине гликозида?

...

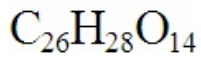


.

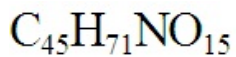


СНООН

.....



..



563 В каком варианте не указано основное сырье пива?

пивные дрожжи

вода

пивные дрожжи

хмель

ячмень

564 какова масса молекулы пектина апельсина?

40- 50 тыс.

23- 35 тыс.

20- 25 тыс.

15- 20 тыс

35- 40 тыс.

565 Сколько процентов уксусной кислоты содержится в маринованных грибах?

0,4- 0,9

0,3- 0,4

0,2- 0,3

0,5- 1,0



0,4- 0,6

566 Сколько процентов соли содержится в маринованных грибах?

- 4,5- 5,0
- 2,5- 3,0
- 2,0- 2,5
- 4,9- 6,0
- 3,5- 4,0

567 Сколько процентов масла содержится в грибах?

- 6,0- 9,0
- 6,0- 8,0
- 5,5- 6,0
- 5,0- 5,5
- 4,0- 5,0

568 Сколько видов гриба являются съедобными?

- 30
- 50
- 40
- 20
- 25

569 При сколько градусах по С хранятся замороженный овощи и фрукты?

- 25
- 20
- 18
- 14
- 16

570 При сколько градусах по С проводится срочное замораживание овощей и фруктов?

- 18-20
- 20-25
- 25-30
- 30-35
- 35-40

571 каким должно быть процентное содержание уксусной кислоты в маринованных фруктах и овощах для смертельного воздействия на организмы?

- 1,8- 2,0
- 1,5- 1,7
- 1,2- 1,5
- 1,1- 1,2
- 1,7- 1,8

572 Сколько процентов раствора уксусной кислоты в воде используется в маринованных фруктах и овощах?

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

573 Сколько витаминов содержится в черной смородине?

- 30 мг%
- 10 мг%
- 400 мг%
- 272 мг%
- 150 мг%

574 При рациональном питании человек в день должен потреблять сколько разнообразных видов плодов и овощей?

- 7
- 8
- 9

- 6
- 10

575 В ядрах орехов жиры до сколько процентов составляют?

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

576 Какой из нижеуказанных сортов кофе не относят к Американским кофейным группам ?

- Бахия
- Виктория
- Рио
- Мокко
- Сантос

577 Охлаждение плодов-овощей где и когда целесообразно ?

- при сбора плодов овощей на месте
- через 3 часа после приема в торговой сети
- через 3 дня после сбора в холодильные камеры
- в домашних холодильнике после покупки
- после сбора в транспортные склады для перевозки

578 Сколько химических соединений и веществ входят в состав чая?

- 50
- 150
- 100
- 350
- 300

579 Сколько процента составляет влажность при реализации черного бархатного чая?

- не более 6,5%
- не более 7,5%
- не более 7,0%
- не более 8,0%
- не более 8,5%

580 На сколько сортов подразделяется корица в зависимости от ботанического вида, выращенного района и метода приготовления?

- 2
- 4
- 3
- 6
- 5

581 какой должна быть процентная влажность абрикоса и кураги прошедших заводскую обработку?

- 16
- 20
- 8
- 25
- 23

582 При производстве зеленого бархатного чая какой технологический процесс применяется?

- выпаривание чайных листьев
- ферментация
- скручивание
- сортирование высушенного чая
- зеленая сортирование и осушка

583 каково общее количество золы в составе чая, поставляемого на продажу?

- 0,5- 1,0%
- 3- 4%

- 1,5- 2,0%
- 7- 8%
- 5- 6%

584 каково наименьшее количество танина в составе черного бархатного чая?

- 8%
- 6%
- 5%
- 9%
- 7%

585 каково наименьшее количество кофеина в составе черного бархатного чая?

- 1,2%
- 1,4%
- 1,8%
- 2,8%
- 1,6%

586 Что вызывает помутнение чая после охлаждения?

- добавление соды в заварку
- жесткость используемой воды жесткость используемой воды при заваривании чая
- неправильное заваривание чая
- кристаллизация насыщенного раствора танина в составе чая
- добавление красителей в чай

587 какой из нижеперечисленных Государственных Стандартов относится к черному бархатному чаю?

- ГОСТ 6420- 90
- ГОСТ 1938- 90
- ГОСТ 1939- 90
- ГОСТ 7247- 90
- ГОСТ 6805- 90

588 Сколько процентов молотого корня цукарня имеется в кофе с добавками?

- 20%
- 10%
- 5%
- 25%
- 15%

589 Сколько процентов общего количества золы должно быть в составе натурального кофе?

- 6%
- 3%
- 5%
- 7%
- 4%

590 каково количество кофеина в кофейных напитках?

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

591 какое вещество составляет до 50%-ов эфирного масла лаврового листа?

- линалоол
- гераниол
- терпинол
- пинен
- синеол

592 каково среднее количесиво эфирного масла в шафране?

- 0,6%
- 1,0%

- 0,8%
- 1,5%
- 1,2%

593 Родина мускатного ореха является....

- Новая Гвинея
- Острова Молукк
- Остров Цейлон
- Индия
- Острова Суматра

594 Родина гвоздики является ....

- Занзибарские острова
- Мадагаскар
- Остров Цейлон
- Бразилия
- Острова Молукк

595 Причина мутности заварного чая?

- несоблюдение технологии производства и повышение влажности чая при хранении
- плохая сортировка чая и потеря однородности при купаже черного чая
- чай собранный в мае и июне и высушенное длительное время
- ферментация и сушка чая в длительное время, а также не соблюдение технологических процессов производстве
- длительная ферментация чая

596 В свежих овощах вода сколько процентов составляют?

- 45-49
- 55-58
- 40-65
- 59-60
- 70-95

597 Сколько миллиметровые огурцы используются при приготовлении маринованного огурца?

- 51-70
- 90-110
- 71-90
- 120-140
- 110-120

598 При сколько градусах по С хранятся консервы овощей и фруктов?

- 0-5
- 0-15
- 0-10
- 0-25
- 0-20

599 В с свежих плодах вода сколько процентов составляет?

- 60-70
- 72-90
- 65-69
- 40-50
- 55-57

600 В чесноке белок сколько процентов содержится?

- 7,6
- 8,6
- 6,5
- 7,2
- 6,2

601 Один килограмм отварного картофеля обеспечивает организм на сколько процентов витаминам С и калием?

- 100
- 200

- 150
- 180
- 250

602 В клубнях топинамбура сколько процентов содержится полисахарид инулин?

- 10-12
- 25-30
- 8-10
- 30-35
- 15-22

603 Сколько видов консервирования овощей и фруктов используется?

- 1
- 3
- 2
- 5
- 4

604 До сколько градусов снижается температура овощей и фруктов при их охлаждении?

- 1
- 3
- 2
- 0
- 4

605 До сколько градусов можно охладить картофель для его хранения на холоде?

- 0-1
- 0-3
- 0-2
- 0-5
- 0-4

606 При сколько градусах проводится пастеризация при консервировании овощей и фруктов?

- 50-60
- 60-80
- 60-70
- 90-100
- 63-98

607 При сколько градусах проводится консервирование овощей и фруктов путем стерелизации?

- 111-119
- 112-120
- 100-110
- 125-130
- 120-125

608 какова концентрация соли применяемой при солении продукта?

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

609 какова концентрация уксусной кислоты используемой при консервировании?

- 0,5-1
- 0,5-1,6
- 0,5-1,2
- 0,5-1,9
- 0,5-1,8

610 как отбираются масса, как показатель качества орехоплодных?

- 10 экземпляров
- 30 экземпляров

- 1 экземпляров
- 50 экземпляров
- 100 экземпляров

611 Что означает гигроскопичность?

- вещества – поглощающий по всему объему продукта
- из окружающей среды принимают влаги и сохраняет его в капиллярах и по всей поверхности продукта
- соотношение абсолютный влаги содержащегося воздухе к количеству насыщенный влаги при этой температуре и давлении
- образование жидкой фазы в макро и микро капиллярах в твердых продуктах при поглощение влаги другим веществом
- для пищевых продуктов характерно противоположная сорбция - десорбция

612 В настоящее время сколько витаминов признаны жизненно необходимыми для человека?

- 10
- 15
- 13
- 12
- 17

613 какие болезни возникают при нехватке витамина А в организме?

- ожирение
- утолщение сосудов
- шершавость кожи, прекращение нормального развития роста
- слепота
- общая слабость

614 какой массой пользуются в некоторых случаях, в качестве показателя в зерне, картофеле, яблоках и овощах?

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

615 как объясняется пористость используемая при оценке качества пищевых продуктов?

- воздух
- масса
- плотность
- безвоздушная масса
- поры заполненные воздухом

616 как характеризуется интенсивность изменения температуры тела при его охлаждении и нагревании?

- температура
- теплоемкость
- нагревание
- теплопроводность
- охлаждение

617 каким способом можно определить показатель цвета продуктов?

- спектрометром
- фотометром
- фотоэлектроколориметром
- хроматографом
- колориметром

618 как называется процесс поглощения веществ поверхностью продукта?

- адсорбция
- хемосорбция
- сорбция
- микрокапилляры
- абсорбция

619 как называется процесс поглощения веществ всей массой продукта?

- адсорбция
- хемосорбция

- сорбция
- хемосорбция
- абсорбция

620 Родина арбуза?

- Америка
- Азербайджан
- Азия
- Африка
- Россия

621 каким овощным видам относится зеленая тыква?

- томатные
- корнеклубень
- корнеплод
- овощи зелени
- огородные

622 На сколько групп относятся помидоры?

- на три группы
- на четыре группы
- на две группы
- на пять группы
- на одну группу

623 Сколько видов перца есть по вкусу?

- 4
- 2
- 1
- 5
- 3

624 На сколько групп делится перец со стеблем по цвету?

- 4
- 2
- 1
- 5
- 3

625 Сколько видов зерно-бобовых овощей имеется?

- 4
- 2
- 1
- 5
- 3

626 Минимальное количество сортов овощного гороха?

- 1000 тыс.
- 200 тыс.
- 100 тыс.
- 1500 тыс.
- 400 тыс.

627 При какой концентрации уксусная кислота называется столовой?

- 3 – 10%
- 1 – 2%
- 10 – 15%
- 23%
- 20%

628 Сколько граммов двухосновой щавелевой кислоты, являясь ядовитой убивает человека?

- 2 г
- 3,8 г

- 3 г
- 4,2 г
- 5 г

629 Сколько энергии требуется для человека занимающихся тяжелым- не механическим трудом?

- 4200 ккал
- 4500 – 5000 ккал
- 4100 ккал
- 4400 ккал
- 4000 ккал

630 Сколько энергии выделяется при окислении 1 г белка?

- 4,0 ккал или 16,7 кДж
- 4,1 ккал или 19,7 кДж
- 3,5 ккал или 17,7 кДж
- 3,6 ккал или 15,7 кДж
- 3,9 ккал или 16,5 кДж

631 Сколько энергии выделяется при окислении 1 г углеводов?

- 4,0 ккал
- 3,5 ккал
- 3,75 ккал
- 4,1 ккал
- 4,5 ккал

632 Столько энергии выделяется при окислении 1 г жира?

- 8,0 ккал
- 9,8 ккал
- 9,0 ккал
- 9,3 ккал
- 8,7 ккал

633 Для оценки качества зерна массу скольких экземпляров берется за основу?

- 100 экземпляров
- 500 экземпляров
- 1000 экземпляров
- 90 экземпляров
- 50 экземпляров

634 каким свойствам характеризуется светопроводность продуктов?

- цвет
- вязкость
- жидкость
- мутность
- прозрачность

635 как называется способность пищевых продуктов поглощать из окружающей среды пары воды и летучие вещества?

- адсорбция
- хемосорбция
- сорбция
- гигроскопичность
- абсорбция

636 На сколько групп делятся огурцы в зависимости от размера?

- 4
- 6
- 5
- 8
- 7

637 какой из этих относится к томатным овощам?

- огурец
- репа



- баклажан
- свекла
- редис

638 Сколько энергии требуется для людей профессий, связанных с применением механизированного труда?

- 3300 ккал
- 3450 ккал
- 3500 ккал
- 5000 ккал
- 3250 ккал

639 В зависимости от использования на сколько групп делятся помидоры?

- 1
- 3
- 2
- 5
- 4

640 какая болезнь возникает в организме при нехватке витамина U?

- желудочно-кишечная язва
- невроз
- сердечно-сосудистая
- выпадение волос
- суставная боль

641 как называется свойство продуктов поглощать влагу из окружающей среды и удерживать ее капиллярами и всей поверхностью?

- влажность
- гигроскопичность
- относительная влажность
- абсолютная влажность
- сорбция

642 На сколько частей делятся огурцы в зависимости от выращивания?

- 1
- 3
- 2
- 5
- 4

643 какова суточная потребительская норма в витамине А?

- 3 – 3,5 мг
- 1 – 1,5 мг
- 0,8 – 1,0 мг
- 1 – 2,5 мг
- 3 – 4 мг

644 Сколько граммов белка должен принимать человек среднего возраста в течении дня?

- 80 – 100 гр
- 130 гр
- 100 – 120 гр
- 150 гр
- 170 гр

645 Сколько аминокислот обнаружено в белках?

- 28
- 20
- 22
- 15
- 10

646 какова ежедневная потребительская норма витамина С?

- 100 – 155 мг

- 70 – 100 мг
- 200 мг
- 63 мг
- 180 мг

647 какая культура является основным источником марганца в питании человека?

- злаковые, бобовые, орехи
- дыни, арбузы, кабачки
- топинамбур, капуста, лук
- картофель, помидор, перец
- огурцы, патиссоны, баклажаны

648 к каким витаминам относятся витамины Р, Н, РР, группы В?

- к жирорастворимым
- к спирторастворимым
- эфирорастворимым
- к органическим растворам
- к водорастворимым

649 к каким витаминам относятся витамины А, D, Е, к?

- к спирторастворимым
- эфирорастворимым
- к водорастворимым
- к органическим растворам
- к жирорастворимым

650 какая болезнь возникает при нехватке витамина С?

- цинга
- шершавость кожи
- кишечник
- центральная нервная система
- сердце

651 Ежедневные потребление витамина С человеком сколько миллиграмм должно составлять?

- 60-65
- 75-100
- 50-60
- 70-80
- 55-58

652 При какой температуре хранится гранат?

- 0,5- 1 градусов по С
- 2- 3 градусов по С
- 1- 2 градусов по С
- 4- 5 градусов по С
- 2- 4 градусов по С

653 При какой относительной влажности хранится банан?

- 95
- 75
- 70
- 90
- 80

654 На сколько классов предусматривается деление мягкой пшеницы по стандартом?

- 9
- 7
- 5
- 11
- 8

655 На сколько семейств подразделяются зерновые культуры по ботаническим признакам?

- 7

- 3
- 5
- 9
- 6

656 На сколько частей по величине делятся специализированные анбары?

- 4
- 2
- 1
- 5
- 3

657 При какой относительной влажности хранится хурма?

- 90
- 70
- 65
- 95
- 80

658 какой балльной системой оценивают органолептические показатели макаронных изделий ?

- 100
- 25
- 50
- 30
- 10

659 На сколько типов делят пшеницу и характеру культуры по ботаническим признакам?

- 8
- 9
- 7
- 3
- 6

660 Сколько процентов крахмала в муке?

- 50-60%
- 12-26%
- 70-78%
- 82%
- 60-75%

661 Сколько процентов составляет содержание крахмала в зерне гречихи?

- 40-50
- 90-95
- 60-80
- 85-94
- 50-70

662 На сколько классов предусматривается деление твердой пшеницы по стандартом?

- 8
- 5
- 9
- 11
- 7

663 На сколько сортов делится пшено шлифованное?

- 6
- 5
- 4
- 7
- 3

664 Сколько сильных сортов относится к озимое пшенице?

- 35

- 49
- 50
- 28
- 55

665 Сколько сильных сортов относится к яровой пшенице?

- 63
- 65
- 79
- 58
- 81

666 До скольких лет продлевается срок хранения муки при низких температурах (около 0 градуса С и ниже)?

- до 3,5
- до 2
- до 3
- до 1
- до 15

667 При каких температурах и относительной влажности воздуха потребительские свойства хлеба лучше сохраняются?

- 14-15 градуса С и 55%
- 20-25 градуса С и 75%
- 14-17 градуса С и 50%
- 15-16 градуса С и 60%
- 18-19 градуса С и 65%

668 По какой площади вычисляются количество партии в крахмале?

- в площади 2 кв.дм
- в площади кв. 1 дм
- в площади кв.0,1 см
- в площади 10 кв. дм
- в площади 5 кв. дм

669 Что такое мармелад?

- консервированные плоды и ягоды сваренные в сахарном спирте
- желеобразное кондиторное изделие сладкого и приятного кислого вкуса
- продукт железной консистенции сваренный в сахара целых и нарезанных плодов-ягод в составе которого не менее 1%. Пектиновых веществ и не менее 1% органических кислот
- клейстеризованный продукт залитый в форме
- продукт нежной консистенции, мягкий и мелко прожатый

670 От чего зависит химический состав зерно?

- агротехнике, вида, селекционных сортов, количество витаминов и минеральных веществ
- от количество углеводов, жиров, витаминов, минеральных веществ и кислот
- от вида, селекционных сортов, от количество деревянных и красящих веществ
- от почвенно-климатических условия выращивания и количество органических кислот
- от вида селекционных сортов, агротехнике и почвенно-климатических условий выращивания

671 Номер крупа по какому показателю определяются?

- по содержание влажности
- по цвету крупа
- по содержание примесей
- по вкусу
- по крупности крупы

672 какова вместимость маленьких анбаров?

- 100- 250 тон
- 100- 150 тон
- 50- 100 тон
- 250- 300 тон
- 100- 200 тон

673 какой овощ хранится при температуре -1÷ +3 по С?

- капуста
- огурец
- помидор
- морковь
- лук

674 какой должна быть влажность в анбаре, где хранится дыня?

- 75-80
- 65-70
- 60-65
- 80-85
- 70-75

675 В пределах скольких процентов находится вода в составе пива?

- 80-89%
- 80-85%
- 78-80%
- 85-90%
- 80-87%

676 Что относится фитогенным болезням фруктов?

- антракноз citrusовых плодов, подкожная пятнистость, коричневая пятнистость
- мучнистая роса, сгорание, потеря окраски мякоти
- антракноз citrusовых плодов, бурый гниль винограда, оидиум, пухлость
- чёрная пятнистость, мучнистая роса, гниение плода, ямчатая пятнистость, чёрная и зелёная плесень, антракноз citrusовых плодов, бурый гниль винограда, оидиум
- сгорания, потеря окраски мякоти, подкожная пятнистость увлажнение, пухлость

677 Что относится физиологическим болезням фруктов?

- антракноз citrusовых плодов, бурый гниль винограда, оидиум, пухлость
- чёрная пятнистость, мучнистая роса, гниение плода, ямчатая пятнистость, чёрная и зелёная плесень, антракноз citrusовых плодов, бурый гниль винограда, оидиум
- сгорания, потеря окраски мякоти, подкожная пятнистость увлажнение, пухлость
- мучнистая роса, сгорание, потеря окраски мякоти
- антракноз citrusовых плодов, подкожная пятнистость, коричневая пятнистость

678 Сколько способов имеются в производстве этилового спирта?

- 5
- 1
- 4
- 2
- 3

679 Что такое букет вина?

- сложный эфир выдержанного и созревшего вина
- ощущение вкуса рецепторами слизистой оболочки языка и варку нелетучих компонентов вина
- показатель качества характеризующие места, способа производства и сорта вина, которые формируют органолептические показатели как виде, аромат и внешний вид вина
- характерный запах винограда переходящих виноградный в сок и вина
- наблюдение показателей окраски вина при спектральном отражении света

680 Что такое пиво?

- алкогольный напиток
- напиток полученный из обработанного забреженного виноградного сока
- слабоалкогольный напиток
- безалкогольный напиток
- настой полученных из эфиромасличного сырья

681 По какой балльной системой оцениваются органолептические показатели вин?

- 30
- 10
- 100
- 53
- 25

682 В составе минеральных вод какого токсичного металла больше всего (мг/кг)?

- медь
- кадмий
- свинец
- цинк
- арсений

683 В пределах скольких процентов содержится сахар в безалкогольных напитках?

- 14-15%
- 7-10%
- 5-6%
- 16%
- 12-13%

684 Минимальное количество спирта в пиве (%)?

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

685 Максимальное процентное количество спирта в пиве?

- 12%
- 7%
- 5%
- 14%
- 9%

686 Основное сырье пива:

- пивные дрожжи и сахарная меласса
- ячмень, хмель, вода, пивные дрожжи
- зерновые растения и вода
- ячмень и хмель
- ячмень, кукуруза и сечка

687 какой показатель способен удовлетворять потребности в соответствии с назначением товара?

- функциональный
- эстетический
- экологический
- назначения
- эргономический

688 к каким методам относятся метод сравнения со стандартными показателями?

- органолептический
- физический
- химический
- микробиологический
- биохимический

689 Сколько процентов груши имеется в общем количестве поставляемых фруктов?

- 4
- 2
- 1
- 5
- 3

690 На сколько групп делятся вишня по сроку созревания?

- 4
- 2
- 1
- 5
- 3

691 Сколько дней может храниться свежая вишня?

- 30
- 15
- 5
- 40
- 20

692 На сколько частей подразделяются семечковые фрукты?

- 5
- 3
- 2
- 6
- 4

693 Сколько мг/процентов витамина С содержится в составе яблок?

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

694 каково максимального веса достигает яблоко?

- 125-175
- 75-100
- 50-75
- более 175 грамм
- 100-125

695 Сколько тысяч лет айва известна людям?

- 4000
- 2000
- 1000
- 5000
- 3000

696 Сколько процентов белка содержится в косточке абрикоса?

- 25
- 15
- 10
- 28
- 20

697 На сколько групп делится абрикос в зависимости от назначение?

- 4
- 2
- 1
- 5
- 3

698 Сколько процентов масла содержится в косточке абрикоса?

- 50
- 20
- 10
- 55
- 45

699 На сколько групп подразделяется абрикос по происхождению и ботаническим особенностям?

- 4
- 2
- 1
- 5
- 3

700 к каким показателям относятся физиологические, психофизиологические и психологические показатели продуктов?

- функциональные
- назначения
- эргономические
- безопасности
- экологические