

AAA_2957#02#Q16#01 eduman testinin sualları

Fənn : 2957 "Çörək, makaron, unlu qənnadı məmulatları və qida konsentratlarının texnologiyalarının nəzəri əsasları

1 Как называются формы для прессования

- ковш
- бюксы
- матрицы
- эксикатор
- штамп

2 Где проводится обработка различных материалов давлением?

- формующих машинах
- штампах
- прессах
- механических устройствах
- в вакууме

3 Для какого производства не используется отжатие жидкости?

- макаронной промышленности
- виноделия
- ликеро-водочного производства
- консервной промышленности
- кондитерской промышленности

4 На сколько групп по режиму их работы делятся прессы?

- много
- 1
- 2
- 3
- 4

5 Прессованию подвергается определенный слой материала, где происходит выделение жидкости?

- в тонких слоях
- по всей толщине слоя
- в поверхностных слоях
- во всю глубину в одной точке
- в глубинных слоях

6 Чем удерживают металлические примеси, засоряющие зерновое сырье?

- магнитным полем
- электромагнитные лучи
- магнитные сепараторы
- автоматическими удержателями
- механическими удержателями

7 На сколько групп делятся магнитные сепараторы?

- 1
- 2
- 3
- 4
- много

8 Для каких целей применяется процесс перемешивания в пищевой промышленности?

- для всех вышеперечисленных целей
- для равномерного распределения продуктов, составляющих смесь
- для интенсификации массообмена
- для интенсификации теплообмена
- для получения суспензий, эмульсий

9 На какие группы по режиму их работы делятся прессы?

- импульсного и моментного
- прерывного действия и непрерывного
- сезонного и годового
- постоянного и периодического
- периодического и непрерывного

10 Чем объясняется плотность материала при его брикетировании?

- за счет адгезии
- за счет силы Ван-дер-Ваальса
- за счет взаимного сцепления
- за счет цементирующих материалов
- за счет химических связей между частицами

11 В каких производствах используется отжатие жидкости из сырья?

- во всех вышеперечисленных
- в производстве растительных масел
- в кондитерской промышленности
- виноделии
- ликеро-водочной промышленности

12 На какие группы делятся прессы по принципу создания давления

- только пневматические
- механические и гидравлические
- шнековые и пневматические
- корпускулярные
- только токовые

13 Что такое брикетирование?

- придание материалу рассыпчатости
- придание определенной формы материала
- прессование зернистых материалов в брикеты
- придание однородной структуры материалом
- получение гомогенного материала

14 В чем заключается цель процесса формовки?

- свести потери материала до минимума
- упрочнить структуру материала
- уменьшить размеры материала
- придать пластическим материалам необходимую форму
- сделать материал удобным для транспортировки

15 какие условия должны соблюдаться для получения прочных брикетов?

- прессование должно вестись в стерильных условиях
- брикетирование должно вестись в вакуумных условиях
- материалы должны прессоваться в влажном виде
- материалы должны прессоваться в сухом виде
- прессование должно вестись под давлением

16 какой из перечисленных процессов не относится к физико-механическим процессам?

- обработка материалов давлением
- осаждение
- перемешивание
- обработка материалов паром
- фильтрация

17 какие процессы не относятся к физико-механическим процессам?

- центрифугирование, фильтрация, перемешивание
- измельчение, осаждение, по размерам
- измельчение, осаждение, сортирование по форме
- обработка материалов давлением, фильтрация, перемешивание
- обработка материалов паром, осаждение, фильтрация

18 Что не является движущей силой физико-механических процессов?

- механическое и гидростатическое давление
- механическое давление
- гидростатическое давление
- парциальное давление
- центробежная сила

19 Что является движущей силой физико-механических процессов?

- капиллярное давление
- осмотическое давление
- атмосферное давление
- механическое давление
- парциальное давление

20 На каких предприятиях отсутствует процесс измельчения?

- крахмало-паточных
- мукомольных
- пивоваренных
- на предприятиях первичной обработки табака

- спиртовых

21 На каких предприятиях используется процесс измельчения?

- всех вышеперечисленных
 овощеконсервных
 овощесушительных
 кондитерских
 консервных

22 каким образом производится дробление?

- удара
 размазывания
 истирания
 раскалывания
 разрывания

23 каким образом не производится дробление?

- истирания
 воздействием микротомы
 раскалывания
 раздавливания
 разрывания

24 какой из этих процессов относится к физико-механическим процессам?

- радиация
 обработка материалов паром
 измельчение
 сепарация
 гидролиз

25 какие из перечисленных процессов не относятся к физико-механическим процессам?

- обработка материалов давлением, осаждение, фильтрация
 осаждение, фильтрация, центрофугирование
 измельчение, перемешивание, дробление
 осаждение, сепарация, фильтрация
 сортирование по размерам, сортирование по форме

26 Измельчение – это процесс:

- разделения твердых тел на части действием молекулярных сил
 разделения твердых тел на части действием механических сил
 разделения твердых тел на части действием химических сил
 разделения твердых тел на части действием радиации
 разделения твердых тел на части действием химических веществ

27 На какие свойства обращают внимание при выборе способа воздействия?

- на оптические свойства измельчаемых материалов
 на механические свойства измельчаемых материалов
 на химические свойства измельчаемых материалов
 на адсорбционные свойства измельчаемых материалов

- на абсорбционные свойства измельчаемых материалов

28 какие виды дробления не существуют?

- крупное
 дисперсионное
 среднее
 тонкое
 мелкое

29 какие виды дробления существуют?

- всеперечисленное
 среднее
 тонкое
 мелкое
 крупное

30 какие дробилки не применяют в пищевой промышленности

- жерновыепоставы
 валковые дробилки
 лопастные дробилки
 молотковые дробилки
 дисковые дробилки

31 Потребность в хлоре в сутки составляет:

- 10 г/сут
 2 г/сут
 4 г/сут
 6 г/сут
 8 г/сут

32 В протоплазме клеток какой % воды содержится?

- 90%
 20 %
 35 %
 60 %
 80%

33 Один из этих элементов, является макроэлементом:

- Ni
 Co
 U
 Ca
 Ti

34 В организме человека макроэлементы в каких количествах содержатся?

- 0,00001 %
 1 или 0,1 %
 0,01 %
 0,001 %

- 0,0001 %

35 Один из этих элементов является микроэлементом

- Si
 Cu
 Mn
 Zn
 J

36 Потребность меди в организме человека в сутки составляет:

- 20 – 30 мг/сут
 0,01 – 0,05 мг/сут
 0,1 – 0,5 мг/сут
 2 – 3 мг/сут
 5 – 10 мг/сут

37 Потребность организма взрослого человека в калии в сутки составляет:

- 30 – 50 г/сут
 0,5 – 1 г/сут
 1,5 – 2,0 г/сут
 2,5 – 5,0 г/сут
 5,0 – 10,0 г/сут

38 Потребность кальция в организме взрослого человека в сутки составляет:

- 5,0 г/сут
 0,3 – 0,5 г/сут
 0,8 – 1,0 г/сут
 1,0 – 1,5 г/сут
 2,0 – 2,5 г/сут

39 Потребность организма взрослого человека в фосфоре в сутке составляет:

- 2,0 г/сут
 0,1 г/сут
 0,7 г/сут
 1,0 г/сут
 1,2 г/сут

40 Без воды организм человека погибает на:

- 8 – 9 сутки
 1 – 2 сутки
 2 – 3 сутки
 4 – 5 сутки
 6 – 7 сутки

41 Из нижеследующих который не является ультрамикроэлементом?

- серебро
 хром
 молибден
 фтор

золото

42 Один из этих элементов является ультрамикроэлементом:

- медь
- ванадий
- натрий
- железо
- йод

43 Общее количество цинка в организме взрослого человека составляет:

- 10 г
- 1 г
- 2 г
- 3 г
- 5 г

44 какой витамин называется токоферолом ?

- витамин Е
- витамин А
- витамин В1
- витамин С
- витамин Д

45 Что соответствует витамину Н?

- ниацин
- пантотеновая кислота
- пиридоксин
- биотин
- фолиевая кислота

46 какому свойству относится жизнеспособность микроорганизмов в пшеничном зерне?

- физическому
- технологическому
- радиологическому
- реологическому
- механическому

47 какому свойству относятся микроорганизмы, образующие патологические процессы в муке?

- технологическим
- агрессивным
- микробиологическим
- патогенным
- вирулентным

48 Чем характеризуется мукомольные свойства зерна?

- раздроблением зерна
- разбуханием зерна
- способностью помола зерна

- измельчением зерна
- отделением зерна

49 Чем связано клеточное строение сырья?

- биологическим свойством
- химическим свойством
- физическим свойством
- механическим свойством
- технологическим свойством

50 Сколько типов ботулизма существует?

- 12
- 6
- 2
- 4
- 1

51 Чем характеризуется анабиоз клетки?

- замораживанием
- повышением способности и регулирования механизма
- торможение скорости регулирования механизма
- торможением обменом веществ и информации в клетке и ткани
- торможением обмена веществ в зерне

52 Чем пользуются для уменьшения влияния плесени в продуктах?

- пропионовой кислотой и ее солью
- углекислым газом
- этиловым спиртом
- сорбиновой кислотой
- поверхностно-активным веществом

53 каким свойством определяют влияние микроорганизмов сырья растительного происхождения?

- питанием
- технологическим условием
- агрессивностью, патогенизмом, вирулентностью
- условием хранения, агрессивностью
- условием размножения

54 какой из этих микроорганизмов образует влажное гниение в зернах?

- Мукор
- Rhizopus nigricans
- Sachoromyces
- Clostridium
- Биполарис

55 В среде сколько должно быть спирта, чтобы предотвратить размножение микрофлоры?

- 1-3%
- 12-16%

- 5-7%
- 7-11%
- 3-5%

56 каким свойством определяют повреждение пшеничного зерна микроорганизмом?

- увлажнением
- агрессивностью
- питанием
- хранением
- размножением

57 На сколько групп делится зерновые продукты по химическому составу?

- 5
- 3
- 4
- 2
- 1

58 Что предотвращает размножение микроорганизмов в поверхностном слое зерновых продуктов?

- H₂SO₄
- O₂
- HCl
- CO₂
- H₂SO₃

59 В какой среде размножается бактерии, плесени?

- сладком
- в горькой
- кислотной
- нейтральном
- щелочном

60 Что наблюдается в последнем периоде микробиологической порчи продукта?

- увлажнение продукта
- изменением химического состава
- повышением качества
- свойства патогена
- физическое свойство

61 На сколько групп делится метод консервирования?

- 12
- 1
- 2
- 3
- 8

62 Чем обладают старые дрожжи?

- рибосомами

- расщеплением
- дыханием
- гетерогенная цитоплазма, утолщенная оболочка
- почкованием

63 Чем катализуется расщепление белков и полипептидов?

- лигаза
- протеаза
- липаза
- изомераза
- трансфераза

64 к какой отрасли производства относится изготовление дрожжей?

- бродильное производство
- физико-химическое производство
- механическое производство
- техно-физическое производство
- химическое производство

65 При какой температуре аминолитические ферменты обладают высокой активностью?

- 50° C
- 68° C
- 25° C
- 35° C
- 32° C

66 При какой температуре теряют свою активность альфа амилаза полученная из грибов?

- 12° C
- 45° C
- 120° C
- 35° C
- 65° C

67 При какой температуре начинается изменение цвета крахмала?

- 48-62° C
- 115-120° C
- 90-95° C
- 75-80° C
- 25-30° C

68 Сколько процентов крахмала составляет амилаза?

- 55-60%
- 17-24%
- 10-12 %
- 75%
- 35%

69 Сколько процентов крахмала составляет амилопектин?

- 60%

- 25%
- 90%
- 78-85%
- 48%

70 какова оптимальная температура дрожжей?

- 18-20° C
- 10-12 ° C
- 12-17° C
- 45-60° C
- 22-30 ° C

71 Фермент катализирующий синтез жиров?

- Липоксигеназа
- Липаза
- Трансфераза
- Лиаза
- Изомераза

72 какова оптимальная температура дрожжей низкого брожения?

- 30-32° C
- 6-8° C
- 12° C
- 16-18° C
- 20-27° C

73 какой из этих ферментов окисляет кислородом воздуха ненасыщенные жирные кислоты с двумя и более двойными связями с образованием гидроперекисей?

- Лиаза
- Трансфераза
- Изомераза
- Каталаза
- Липоксигеназа

74 какой из этих ферментов катализирует окисление аминокислот и тирозина с образованием меланинов?

- Лигаза
- Изомераза
- Полифенолоксидаза
- Липоксигеназа
- Липаза

75 Что образуется при гидролизе фосфоорганических соединений?

- Ферменты
- Кислые фосфаты
- Жирные кислоты
- Органические кислоты
- Активная кислотность

76 как называется обработка при температуре при температуре близкой к температуре кипения воды?

- калибровка
- бланширование
- закипание
- нагревание
- экстракция

77 Сколько фаз в развитии дрожжей?

- 20
- 8
- 14
- 12
- 16

78 На сколько групп делятся ферменты по специфичности?

- 18
- 1
- 3
- 2
- 8

79 Что усваивается в процессе лаг-фазы при развитии дрожжей?

- йод
- углеводы
- фосфор и азотистые соединения
- витамины
- пектины

80 Что из ниже перечисленного относится к одно и двухкомпонентным группам?

- витамины
- ферменты
- белки
- аминокислоты
- липиды

81 каким способом получают ферментные препараты из культуры грибов?

- фильтрование
- экстракция
- диффузия
- рафинация
- осаждение

82 За счет чего образуется дегидроаскорбиновая кислота из аскорбиновой кислоты?

- фермент лигаза
- фермент аскорбиназа
- фермент трансфераза
- аскорбиновая кислота

- никотиновая кислота

83 На какие группы делятся ферменты по химическому составу?

- 4-компонентные
 1-компонентные, 2-х компонентные
 3-х компонентные
 8-компонентные
 1-компонентные

84 В какой фазе углеводы превращаются в спирт и углекислый газ?

- расщеплении
 логарифмической
 лаг-фазе
 стационарной
 затухании

85 Что катализирует изомераза?

- лиазу
 реакцию изомеризации
 лигазу
 трансферазу
 гидролазу

86 В какой фазе завершаются гидролитические и синтетические процессы?

- затухании
 расщеплении
 лаг-фаза
 логарифмической
 стационарной

87 Чем синтезируются высшие спирты в процессе брожения?

- дрожжами
 углеводы
 ферменты
 вином
 витаминами

88 Что катализирует трансферазу?

- гидролазу
 лигазу
 окислительно-восстановительную реакцию
 изомеразу
 лиазу

89 На сколько классов делятся ферменты?

- 7
 6
 8
 12

1

90 к какому процессу относится спиртовое брожение?

- технологическому
- биохимическому
- химическому
- реологическому
- физическому

91 Под действием сил неоднородные системы могут быть разделены

- Ван-дер-Вальсовых сил
- химических сил
- физических сил
- механических сил
- капиллярных сил

92 В чем заключается суть пневматического перемешивания жидкостей?

- перемешивания с применением нагревания
- в соприкосновении потоков смешиваемых жидкостей в специальных смесителях
- путем пропускания воздуха и пара через жидкость
- путем пропускания мельчайших частичек через слой жидкости
- путем механического воздействия

93 Где в основном используется пневматическое перемешивание?

- при производстве продуктов
- при производстве толочна
- при производстве вина
- при производстве солода
- при производстве диетических продуктов

94 С помощью чего производится процесс механического перемешивания жидкостей?

- рифленных устройств
- мешалок
- дробилок
- винтов
- валцов

95 как называются аппараты для перемешивания?

- цистерны
- танки
- смесители
- котлы
- чаны

96 каким способом производится перемешивание в жидкой среде?

- гидротермическим
- периодическим
- непрерывным
- гидромеханическим

- пневматическим

97 В чем заключается суть поточного метода перемешивания?

- перемешивание с применением нагревания
 в соприкосновении потоков смешиваемых жидкостей в специальных смесителях
 путем пропускания воздуха через жидкость
 путем пропускания пара через жидкость
 путем механического перемешивания

98 На сколько групп делятся машины для перемешивания пластических

- множество
 2
 4
 10
 3

99 На какие группы делятся машины для перемешивания пластических материалов?

- механические и автоматизированные
 циклические и замкнутые
 периодические и непрерывные
 автоматические и мануальные
 сенсорные и электронные

100 Для каких целей не применяется процесс перемешивания в пищевой промышленности?

- для интенсификации теплообменных процессов
 для интенсификации химических процессов
 для интенсификации биохимических процессов
 для интенсификации микробиологических процессов
 для интенсификации массообменных процессов

101 как называется устройства для перемешивания в смесителях?

- взбивателями
 сбивателями
 крутилками
 ворошителями
 лопастями

102 какие самые распространенные типы смесители?

- вальцовые
 шнековые
 турбинные
 лопастные
 пропеллерные

103 какие устройства применяют для перемешивания сыпучих материалов?

- гидроциклоны
 стандартные чаны
 стандартные баки
 барабанные емкости

- стандартные емкости

104 В каких отраслях пищевой промышленности не используется процесс перемешивания пластических материалов?

- в макаронной промышленности
 в мясной промышленности
 в кондитерской промышленности
 в сахарной промышленности
 в консервной промышленности

105 какие системы называют неоднородными?

- системы состоящие из 2-х фаз, которые расположены на границе раздела фаз
 системы состоящие из 2-х фаз или большого числа фаз, которые растворимые друг в друге
 состоящие из одной фазы
 состоящие из 2-х фаз, которые растворимые друг в друге
 состоящие из 2-х и более фаз, которые при нагревании растворяются друг в друге

106 как по другому называется витамин k?

- гидрохинон
 филоксинон
 биотин
 тиамин
 никотин

107 Увеличение количества какого из нижеперечисленных компонентов, обуславливает увеличение энергетической ценности пищевых продуктов?

- органических кислот
 красящие вещества
 макроэлементов
 микроэлементов
 углеводов

108 Не оказывает действия на увеличение энергетической ценности пищевых продуктов?

- белки, липиды, углеводы
 белки
 углеводы
 минеральные вещества
 липиды

109 какой показатель относится к сенсорным показателям пищевых продуктов?

- количество жиров в масле
 количество микроорганизмов в составе
 запах
 количество сахаров в составе
 размер веточек

110 какую потребность обеспечивает соотношение 1:1:4 белков, жиров и углеводов пищевых продуктов?

- ни один из показателей

- ползучесть пищевых продуктов
- реологическую нормы пищевых продуктов
- среднюю физиологическую норму пищевых продуктов
- нормы цветового показателя пищевых продуктов

111 какой показатель отражает средняя цифра в соотношении 1:1:4 пищевых продуктов?

- количество органических кислот
- количество липидов
- размеры
- количество углеводов
- вес продукта

112 какой показатель отражает средняя цифра в соотношении 1:1:4 пищевых продуктов?

- количество белков
- цвет
- количество липидов
- размеры
- количество углеводов

113 какой показатель отражает первая цифра в соотношении 1:1:4 пищевых продуктов?

- количество органических кислот
- количество белков
- количество углеводов
- количество липидов
- количество витаминов

114 Сколько составляет энергетическая ценность 100г пищевого продукта, имеющих в составе 9,0% углеводов; 1,2% липидов, 44% белка

- 999,9 кДж
- 253,3 кДж
- 406,5кДж
- 600,0кДж
- 675, 8 кДж

115 Сколько составляет энергетическая ценность 100 г пищевых продуктов, имеющих в составе 1,1 % белков, 1,0% липидов и 1,0% углеводов

- 140,1кДж
- 50,1кДж
- 70,1кДж
- 90,1кДж
- 110,1кДж

116 В каком варианте ответа правильно указана энергетическая ценность 100г продукта, имеющего в своем составе 10% белков, 10% жиров и 10 % сахаров

- 1500 кДж
- 150 кДж
- 4000,5кДж
- 701 кДж
- 999 кДж

117 В скольких граммах продукта рассчитывается энергетическая ценность пищевых продуктов

- 10000
- 1,0
- 10,0
- 100
- 1000

118 какую составную часть пищевых продуктов составляют жирные кислоты и глицерин?

- дубильные вещества
- белки
- углеводы
- жиры
- кислоты

119 Что формирует цвет пищевых продуктов?

- белки
- кислоты
- красящие вещества
- жиры
- витамины

120 какое соединение формирует запах пищевых продуктов?

- катехины
- органические азотистые соединения
- неорганические азотистые соединения
- пектиновые вещества
- ароматические органические соединения

121 Согласно повышение температуры на 10°C увеличивает скорость реакции в 2-4 раза

- правилу Вант-Гоффа
- закону Ньютона
- закону действия масс
- закону Гука
- закону Архимеда

122 Получение и хранение самых разнообразных пищевых продуктов сопровождаются протеканием процессов.

- биохимических
- физических
- химических
- теплофизических
- микробиологических

123 Натурной массой называют массу:

- зерна в 1 литр объема
- 10 зерен
- 100 зерен

- 1000 зерен
- 10000 зерен

124 Стекловидность зерна характеризует:

- ботанико-физиологические свойства
- органолептические свойства
- механические свойства
- физические свойства
- химические свойства

125 Что относится к технологическим свойствам зерна?

- влажность зерна
- количество и качество зерна
- хлебопекарные свойства
- форма зерна
- время релаксации

126 Основные факторы, влияющие на скорость всех реакций, — это.....

- концентрация реагирующих веществ, температура, давление
- концентрация реагирующих веществ, температура, наличие катализатора
- концентрация реагирующих веществ, давление, наличие катализатора
- наличие катализатора, температура, давление
- сила трения, температура, давление

127 Что из этих показателей не относится к механическим свойствам зерна:

- ползучесть
- модуль упругости
- время растворения
- время релаксации
- вязкость

128 Мукомольное свойство зерна относится к:

- органолептическим свойствам
- химическим свойствам
- механическим свойствам
- физическим свойствам
- технологическим свойствам

129 Что из этих показателей характеризует физические свойства зерна:

- энергия прорастания
- зольность
- кислотность
- абсолютная масса
- предельное напряжение

130 Ботанико-физиологические показатели зерна характеризуют:

- ползучесть
- всхожесть
- запах

- стекловидность
- зольность

131 В зависимости от агрегатного состояния взаимодействующих веществ химические реакции могут бытьи

- гомогенными и гетерогенными
- гомогенными и экзогенными
- гетерогенными
- экзогенными
- эндогенными

132 Реакции в системах протекают обычно быстрее, чем в, т.к. механизм технологического процесса проще и управлять им легче.

- Эндогенных, чем в гомогенных
- Гомогенных, чем в эндогенных
- Гомогенных, чем в гетерогенных
- Гетерогенных, чем в гомогенных
- Экзогенных, чем в эндогенных

133 Согласно этому скорость химической реакции прямо пропорциональна произведению концентраций реагирующих веществ в степени, равной стехиометрическому коэффициенту, стоящему перед формулой вещества в уравнении реакции

- правилу Вант-Гоффа
- закону Ньютона
- закону действия масс
- закону Гука
- закону Архимеда

134 Согласно правилу Вант-Гоффа повышение температуры на 10°C увеличивает скорость реакции в ...-...раза

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

135 В гетерогенном катализе реагирующие вещества, как правило, находятся в или.....состоянии

- в кристаллическом или твердом
- в жидком или газообразном
- в жидком или твердом
- в твердом или газообразном
- в парообразном или конденсированном

136 Один из свойств не относится к качеству зерна:

- механические свойства
- органолептические показатели
- физические свойства
- химические свойства

- косметические свойства

137 Абсолютной массой называют массу:

- зерна в 1 литр объема
 10 зерен
 100 зерен
 1000 зерен
 10000 зерен

138 Что из них относится к теплофизическим характеристикам пищевых продуктов:

- температура окружающей среды
 удельная теплоемкость
 гигроскопичность
 упругость
 ползучесть

139 Диэлектрические характеристики пищевых продуктов необходимы:

- для изучения биохимических свойств
 для изучения реологических свойств
 для расчета энергии
 для расчета удельной теплоемкости
 для расчета микробиологических свойств

140 Что относится к пшеничному зерну?

- сердцевина
 семенное гнездо
 блюдце
 плодоножка
 зародыш

141 Партией зерна называются:

- все выше перечисленные
 любое количество однородного по качеству зерна
 любое количество однородного по цвету зерна
 любое количество однородного по размеру зерна
 любое количество неоднородного по составу зерна

142 Упругие свойства продуктов определяются:

- тем, что в ней напряжение пропорционально скорости деформации
 предельным напряжением сдвига и другими механическими характеристиками
 проницаемостью клеточных мембран
 непроницаемостью клеточных мембран
 теплоемкость

143 На сколько групп разделяют высокомолекулярные системы?

- 8
 2
 4
 5

7

144 Материал считается тиксотропным:

- когда его вязкость является функцией пластичности
- когда его вязкость является функцией времени
- когда его вязкость является функцией электропроводности
- когда его вязкость является функцией эластичности
- когда его вязкость является функцией объема

145 Дилатантное течение характерно для веществ, у которых с увеличением:

- температуропроводности возрастает вязкость
- упругости сдвига возрастает вязкость
- пластичности сдвига возрастает вязкость
- скорости сдвига возрастает вязкость
- ползучести сдвига возрастает вязкость

146 Релаксации напряжений в пищевых массах при всестороннем сжатию сопутствует:

- все выше перечисленные
- упругость
- пластичность
- вязкость
- ползучесть

147 Зародыш – представляет собой ту часть зерна, из которой:

- не один вариант не правильно
- получают крупу
- получают кожицу
- развивается новое растение
- получают муку

148 Эндосперм к какому виду сырья относится?

- вторичные виноматериалы
- яблок
- оливки
- жидкое сырье
- зерно

149 коэффициент теплопроводности обозначается буквой:

- а
- α
- β
- μ
- λ

150 На сколько групп показатели качества зерна подразделяется?

- 6
- 2
- 3
- 4

5

151 Что такое конвекция?

- Поверхностная плотность времени
- Перенос теплоты в пространстве вместе с движущимися объемами газа или жидкости
- Явление переноса теплоты электромагнитными волнами
- Перенос теплоты при непосредственным соприкосновением тел с различной температурой
- Тепловой поток

152 Один из этих не относится механическим процессам?

- Сортирование
- Смешивание
- Измельчение
- Прессование
- Формование

153 По какому закону определяется скорость фильтрования на полупроницаемых мембранах?

- По закону Гука
- По закону Ньютона
- По закону Пуазейля
- По закону Стокса
- По закону Рейнольдса

154 Почему стараются удалить осадок, отлагающийся на поверхности полупроницаемой мембраны?

- Влияет на концентрацию фильтруемого раствора
- Осадок закупоривает поры и изменяет все характеристики мембраны
- Осадок является одним из разделяемых продуктов и потому должен быть сохранен и выведен из аппарата
- Потому что выведенный из конечного продукта осадок изменяет его концентрации
- Потому что ухудшает параметры аппарата

155 Что такое теплопроводность?

- тепловой поток, отнесенный к единицы поверхности
- Перенос теплоты при непосредственном соприкосновении тел с различной температурой
- Перенос теплоты в пространстве вместе с движущимися объемами газа или жидкости
- Явление переноса теплоты электромагнитными волнами
- Поверхностная плотность теплового потока

156 какие факторы оказывают влияние на экстрагирование?

- Влажность
- Температура, размеры частиц и использование перемешивания
- Размеры частиц экстрактора
- Температура
- Давление

157 какие основные агрегаты входят в состав установок экстрагирования сжиженным газом?

- Устройство ожижения газов
- Устройство ожижения газов, контактный чан экстрагирования, разделитель газов

- Контактный чан экстрагирования
- Разделитель газов
- Устройство передаточного механизма

158 Почему стерилизацию проводят в автоклавах, если на продукт в герметично закрытой банке внешнее давление не действует?

- Для понижения давления в продукте
- Для повышения температуры процесса
- Для обеспечения стерильности процесса
- Для возрастания давления в продукте
- Для уничтожения микробов

159 какие процессы протекают при экстрагировании?

- Разделение неоднородной системы
- Растворение извлекаемого компонента
- Проникновение растворителя в поры сырья, растворение извлекаемого компонента, перенос к поверхности перенос от поверхности вещества в объем экстрагента
- Перенос от поверхности вещества в объем экстрагента
- Распределение концентрации в твердой пластине

160 Чем отличается экстракция от экстрагирования?

- Процессом пересыщения
- Фазовым состоянием среды, из которой извлекается продукт
- Способы контакта экстрагента с продуктом
- Фазовым состоянием экстрагента
- Способом экстракции

161 какой процесс обозначается термином капиллярная конденсация ?

- Поглощение одного вещества другим по всем объеме сорбента
- Конденсация паров на поверхности адсорбента
- Конденсация паров лиофильных адсорбтивов в капиллярных адсорбента
- Конденсация паров лиофобных адсорбтивов в капиллярах адсорбента
- Изменение концентрации вещества на границе раздела фаз

162 какие способы пересыщения бывают?

- Охлаждение, испарение
- Выпаривание, охлаждение, высаливание
- Перегонка, выпаривание
- Ректификация
- Выпаривание, ректификация

163 Назовите обобщенную движущую силу кристаллизации?

- Испарение конденсации
- Разность фактической концентрации пересыщенного раствора и концентрации лежащей на кривой насыщения
- Сумму фактической концентрации насыщенного раствора
- Перегонка, ректификация
- Разность флегмевых чисел

164 Сколько процессов протекают при экстрагировании?

- 13
- 4
- 1
- 7
- 11

165 Почему при стерилизации требуется более высокие температуры чем при пастеризации?

- При пастеризации качество продукта высокие
- При стерилизации уничтожаются другие виды микроорганизмов
- При стерилизации происходит более полное уничтожение микроорганизмов
- При стерилизации уничтожаются спорообразующие бактерии, защищенные от ударов быстрых молекул оболочки спор
- При пастеризации происходит полное уничтожение микроорганизмов

166 Что служит источником энергии при выпаривании воды из сгущаемого продукта?

- Отходный пар
- Греющий пар
- Вторичный пар
- Третичный пар
- Запасной пар

167 Что обеспечивает тонкое и сверхтонкое дробление материалов?

- Межфазовый поток
- Аэродинамический поток
- Первичный пар
- Вторичный пар
- Сменный поток

168 какому процессу относятся выделения сорбата из сорбента?

- Ректификации
- Десорбции
- Абсорбции
- Адсорбции
- Перегонки

169 Чем отличается адсорбция от абсорбции?

- Адсорбция происходит на поверхности адсорбата
- Адсорбция происходит на поверхности сорбента
- Адсорбция происходит по всем объеме сорбента
- Абсорбция происходит на поверхности сорбента
- Адсорбция происходит на поверхности адсорбента

170 как классифицируются экстракторы?

- Клапанные
- Периодические, непрерывные, прямоточные, противоточные
- На непрерывные
- Прямолинейные
- Противоточные

171 как распределяется концентрации экстрагируемого вещества в продукте?

- Равномерно
- По синусоиде
- По косинусоиде
- Тангенсально
- По экспоненте

172 какой специфической особенностью обладают дрожжи?

- лигаза
- обязательная групповая, стереохимической специфичностью
- переменная, обладает низкоспецифичностью
- обладает сложноспецифичностью
- 5- компонентная

173 Что относится к дисперсной среде?

- пена
- твердые
- эмульсия
- жидкость, газ
- порошок

174 Что относится к дисперсной системе?

- твердое тело
- суспензия. эмульсия
- жидкость
- газ
- твердое

175 как называется процесс осаждения твердых частиц под действием абсолютной массы?

- разбавление
- сжатие
- прессование
- стерилизация
- экстракция

176 какой процесс применяется для очищения и обесцвечивания жидкостей?

- сжатие
- адсорбция
- абсорбция
- ферментация
- прессование

177 Из скольких этапов состоит процесс сублимации?

- 2
- 12
- 8
- 3
- 15

178 При какой температуре обрабатываются продукты для предотвращения их

ферментативной порчи

- 30о С
- 10-20о С
- 20-30о С
- 40о С
- 80-100о С

179 какой фермент катализирует реакции синтеза с выделением фосфорной кислоты?

- лигаза
- оксиредуктаза
- гидролаза
- трансфераза
- изомераза

180 какова оптимальная температура для ферментов растительного происхождения?

- 120о С
- 10о С
- 25о С
- 40о С
- 50-60о С

181 Сколько видов основного брожения используется в производстве пищевых продуктов?

- 3
- 18
- 15
- 12
- 8

182 Сколько в развитии вин?

- 4
- 5
- 1
- 2
- 3

183 как происходит теплообмен в тканях сырья и продуктов?

- размораживание
- задерживание тепла
- поглощение тепла
- теплопроводность
- замерзание

184 какова оптимальная температура брожения для дрожжей верхнего брожения?

- 12-15о С
- 18-20о С
- 2-4о С
- 6-8о С
- 8-10о С

185 Сколько отпочковывается клеток в срежаиваемой среде при нормальных условиях?

- 5%
- 70%
- 10 %
- 30 %
- 20%

186 какой из нижеперечисленных ферментов расщепляет сложные эфиры?

- гидролаза
- трансфераза
- неоледуктаза
- галактаза
- протеиназа

187 Что такое температурный шок?

- снижениеобменавеществ
- резкое падение температур
- повышение температуры
- увеличение биохимических процессов
- сохранение обмена веществ

188 характеризует тела, которые деформируются при напряжениях превышающих предел

- ползучесть
- эффективная пластичность
- эффективная вязкость
- пластическая вязкость
- текучесть

189 Способность тела к формоизменению или течению,вызываемым остаточными или необратимыми деформациями

- упругость
- вязкость
- текучесть
- прочность
- пластичность

190 каким способом пользуются для хранения продуктов питания долгое время?

- замесом
- ректификацией
- испарением
- замораживанием
- кипением

191 Метод основанный на летучести ароматических компонентов, определяющих его запах

- дезодорация
- ректификация
- осаждение
- отстаивание

дефекация

192 Процесс разделения под давлением через полупроницаемую перегородку

- ректификация
- мембрана
- абсорбция
- дефекация
- сатурация

193 Наука о деформациях и текущих веществах

- реология
- реология
- технология
- графика
- физика

194 На сколько групп делится вязкость веществ?

- 8
- 1
- 4
- 2
- 3

195 Величина отношения напряжения сдвига

- пластичность
- пластическая вязкость
- эффективная вязкость
- текучесть
- растирание

196 Способность тела сопротивляться формоизменению под действием внешних сил

- эластичность
- прочность
- вязкость
- пластичность
- упругость

197 Процесс постепенного рассеивания запасенной в теле энергии упругой деформации путем перехода ее в тепло

- эластичность
- прочность
- вязкость
- релаксация напряжения
- упругость

198 На сколько групп делится способы охлаждения?

- 6
- 3
- 2

- 1
- 8

199 какому способу относится добавление чистых микроорганизмов для предотвращения порчи пищевых продуктов?

- технологическому
- биологическому
- химическому
- микробиологическому
- физическому

200 Для чего предназначено замораживание в пищевой технологии

- для обесцвечивания продуктов
- для хранения продуктов в долгое время
- для быстрого использования продуктов
- для сохранения влажности во внутренней ткани
- для сушки продуктов

201 какой способ используют для хранения продуктов питания долгое время?

- замесом
- сушкой
- испарением
- замораживанием
- кипением

202 Сколько методов посола

- 10
- 3
- 7
- 15
- 12

203 каким способом сушат фрукты и овощи?

- контактно
- дегидроконсервированием
- радиацией
- конвективной сушкой
- осмотически

204 как называется процесс перехода веществ с поверхности тела или продукта в окружающую среду?

- хемосербция
- десорбция
- абсорбция
- адсорбция
- сербция

205 к какому производству относятся мучные кондитерские изделия?

- химическому

- физико-химическому
- бродильному
- тепловому
- механическому

206 какие методы очистки известны?

- технологические
- биологические
- физические, физико-химические
- реологические
- биохимические

207 В скольких этапах протекает процесс отделения растворимых веществ в клетках растительного сырья

- 11
- 12
- 8
- 2
- 16

208 Что относится к физическим методам очистки пищевых суспензий?

- стерилизация
- осаждение, фильтрация, разделение за счет центробежной силы
- сжатие
- экстракция
- прессование

209 С чем связаны физические изменения происходящие в продукте?

- тиндализация
- обмен веществ
- принцип абиоза
- адсорбция
- сублимация и рекристаллизация

210 как называется процесс поглощения веществ поверхностью продукта?

- конденсация
- адсорбция
- абсорбция
- десорбция
- гемосорбция

211 к какой операции относится мойка сырья?

- реологической
- технологической
- физической
- химической
- биохимической

212 каким методом очищается загрязненная поверхность зерна?

- биохимическим
- сухим
- химическим
- микробиологическим
- физическим

213 к каким характеристикам относятся аэродинамические свойства зерна?

- технологическим
- физическим
- химическим
- реологическим
- механическим

214 Что относится к дисперсной фазе?

- эмульсия
- газ
- твердое, жидкость
- порошок
- пена

215 какими методами пользуются при очистке пищевых продуктов?

- стерилизация
- мойка
- экстракция, фильтрация, осаждение
- замачивание
- кипячение

216 как называется процесс получения сахара из сахарной свеклы?

- сжатие
- экстракция
- фильтрация
- осаждение
- прессование

217 какое соединение регулирует минеральный обмен в организме человека?

- органические кислоты
- витамины группы Д
- витамины В
- лейкоантоцианы
- фитонциды

218 В производстве каких соединений в качестве сырья используется яблочная кожура в промышленном масштабе?

- ничего из вышеуказанного
- красящие вещества
- сахароза
- пектин
- белки

219 какое из нижеперечисленного соединений относится к витамину А?

- ничего из вышеуказанного
- лейкоантоцианы
- флавоноиды
- гептаны
- β-каротин

220 Основу каких соединений составляют аминокислоты?

- белки
- жиры
- красящие вещества
- органические кислоты
- сахара

221 Общее строение какого соединения составляет $R - CH - COOH | NH_2$

- ничего из вышеуказанного
- аминокислот
- жирных кислот
- органических кислот
- неорганические кислоты

222 В человеческом организме в результате окисления 1г какого вещества освобождается 15,7кДж энергии?

- ничего из вышеуказанного
- сахаров
- этилового спирта
- жиров
- белков

223 В человеческом организме в результате окисления 1г какого вещества освобождается 37,7кДж энергии?

- ничего из вышеуказанного
- сахаров
- этилового спирта
- жиров
- белков

224 В образовании какого молекулярного соединения участвует 22 аминокислоты

- белки
- сахара
- спирты
- жиры
- органические кислоты

225 Если не получать воду в течении 4-5 суток, то человеческий организм

- ни один из указанных вариантов
- дольше живет
- живет 10 дней

- погибает
- болеет, но потом выздоравливает

226 Укажите элемент, входящий в состав гормонов

- йод
- золото
- уран
- гелиум
- аргон

227 какой фермент катализирует окислительно- восстановительные реакции?

- лиаза
- оксиредуктаза
- трансфераза
- изомераза
- липаза

228 какой фермент катализирует переход молекул из одного вещества в другое?

- лигаза
- гидролаза
- трансфераза
- лиаза
- изомераза

229 какой фермент совместно с водой участвует в реакции гидролиза?

- лигаза
- оксиредуктаза
- лиаза
- гидролаза
- изомераза

230 какой фермент катализирует реакцию изомеризации

- оксиредуктаза
- изомераза
- трансфераза
- лиаза
- лигаза

231 какое брожение имеет важное значение в дрожжевом тесте?

- молочная кислота
- лимонная кислота
- муравьиная кислота
- уксусная кислота
- спирт

232 Сколько берется средняя величина пор в процессе микропроцеживания?

- 0,5 см – 1,0 см
- 0,5 мм – 1,5 мм
- 0,1 мкм – 10 мкм

- 20 мкм – 40 мкм
- 1,0 – 1,5 см

233 Сколько берется величина пор в ультрапроцеживательном процессе?

- 0,5-1,5 мкм
- 2,0-2,5 мкм
- 1,5-2,8 мкм
- 5-6,5 мкм
- 0,01-0,1 мкм

234 Сколько берется средний диаметр пор для процесса противоположного осмоса?

- Меньше 2,5 мкм
- Меньше 0,01 мам
- Больше 1,5 мкм
- Больше 0,5 мкм
- Больше 1 мкм

235 как называется действующая сила в противоположном осмосе?

- Разность давлений
- Сила тяжести
- Сила сопротивления
- Центробежная сила
- Сила реакции

236 Из какого материала изготавливают мембран?

- Из полимерной плёнки, стекла
- Из металла
- Из дерева
- Из волокна
- Из кожи, керамики

237 В пищевой технологии каким мембранным аппаратам пользуются?

- Барабанные, колебательные
- Дисковые, роторные
- Конусные, дисковые-роторные
- Периодические, камерные
- Фильтр-пресс, цилиндрически, рулонные процеживательные

238 В чем суть в расчете мембранных аппаратах?

- Определение давления
- Определение производительности
- Определение площади поверхности процеживания
- Определение объема фильтрата
- Определение способности выбора

239 Для чего используют процесс смешивания в пищевой технологии?

- При получении разных смесей
- При получении холода
- При измельчении сыря

- При интенсификации разных процессов
- При упаковывании полуфабрикатов

240 По какому показателю характеризуется качество смешивания?

- Степени теплоты
- Степени измельчения
- Степени очистки чешуи
- Степени дозирования
- Степени смешивания фаз

241 Из каких элементарных процессов состоит условие смешивания?

- Дозирования, формования
- Измельчения, сортировки
- Мойки, калибровки, очистка чешуи
- Конвективной, диффузной, сегрегации
- Взбивания, охлаждения

242 какие способы смешивания в жидкой среде известны?

- Импульс
- Вперед, оборот
- Вперед-назад, круглый
- Пневматический, оборот при помощи насоса, механический
- Колебательный

243 В основном из скольких этапов состоит процесс кристаллизации?

- 3
- 8
- 1
- 5
- 2

244 Что происходит в пищевых продуктах с повышением температуры?

- увеличивается теплоемкость
- уменьшается коэффициент теплопроводности
- уменьшается температуропроводность
- повышается коэффициент температуропроводности
- уменьшается теплоемкость

245 Что характеризует коэффициент температуропроводности?

- инерсию
- кипячение
- сублимацию
- корамелизацию
- инерцию

246 На сколько групп разделяются массообменные процессы?

- 10
- 3
- 8

- 1
- 7

247 В каких процессах реализуются основные способы контакта фаз?

- Теплофизических
- В пленочных течениях, течениях в насадках сквозь каскады жидкости, барботажа, пенного течения
- Тепловых
- Физических
- Химических

248 какой процесс называется абсорбционной?

- Переход компонента из твердой формы в газообразную
- Переход компонента из газообразной формы в жидкую
- Переход компонента из твердой формы в жидкую
- Переход компонента из жидкой формы в твердую
- Переход компонента из газообразной формы в твердую

249 как называется процесс перехода компонентов смеси из газообразной формы в твердую?

- Адсорбция
- Сушка
- Ректификация
- Перегонка
- Абсорбция

250 какие процессы называют массообменными?

- Механические
- Два продукта обмениваются содержащимся в них третьих процессов
- Продукты обменивающие составом
- Продукты обменивающие признаком
- Тепловые

251 какие способы выражения концентрации?

- Периодические
- Объемная
- Массовая
- Массовая, объемная, массовая мольная, относительно-мольная
- Непрерывные

252 какие параметры массообменного аппарата определяют характеристики его рабочей линии?

- Рабочая фаза аппарата
- Расход компонентов
- Поперечное сечение
- Физическая природа компонентов
- Наклон рабочей линии

253 От каких параметров аппарата зависит необходимое число единичных переносов для полного протекания процесса?

- От материального баланса аппарата

- От наклона рабочей линии
- От физической природы компонентов характеризуемой расположением фазового равновесия
- От расхода компонентов
- От близости расположения рабочей и равновесной линии и заданных пределов изменения концентраций

254 какой аппарат называют скруббером?

- Тарелочные насадки
- Насадочную колонну
- Колонну с водяными каскадами
- Колонну в которую вводятся струя жидкости
- Ректификационные насадки

255 Что такое барботаж?

- Отделение жидкости от насадки
- Течение газа через насадку
- Течение жидкости через насадку
- Течение жидкости через пористые пластины
- Течение газа через пористые пластины

256 какие аппараты относятся центробежным фильтрованиям?

- Вакуумные
- Дисковые
- Фильтрующая центрифуга, центрифуга с центробежной разгрузкой и с выгрузкой осадка пульсирующим поршнем
- Ленточные
- Барабанные

257 как влияет на частицы осадка повышение давления со стороны фильтруемой суспензии?

- Ни какого влияние не имеет
- Сжимает частицы осадки
- Отталкивает частицы осадка
- Выбрасывает частицы осадка
- Обмениваются частицами осадка

258 На сколько групп разделяется мембранная технология по признаку?

- 20
- 4
- 8
- 12
- 16

259 Чем различается шламовое и закупорочное фильтрование?

- Фильтрационным способом
- Наличием шлама на фильтрующей перегородке
- Более высоким перепадом давлений на фильтре при шламовом фильтровании
- Порогом фильтрования
- Низким перепадам давлений на фильтре

260 Где реализуется фильтрование на пористых мембранах?

- На дисковом фильтре
- В баромембранных установках
- На листовом установке
- На барабанной установке
- На вакуумной установке

261 Для чего служат насадочные аппараты?

- Для осуществления промежуточного течения
- Для осуществления контакта жидкости и газа
- Для осуществления контакта твердого тела и жидкости
- Для осуществления контакта твердого тела и газа
- Для осуществления контакта ламинарного течения

262 какие режимы течения различаются в насадочных скрубберах при противоточном движении фаз?

- Ламинарный
- Ламинарный, промежуточный турбулентный, эмульгационный
- Периодический
- Непрерывный
- Промежуточный

263 В насадочных скрубберах сколько режимов течения различают?

- 9
- 1
- 3
- 4
- 8

264 В чем заключается явление псевдооживления?

- В затвердении жидких тел
- В расплавлении твердых тел
- В уравнивании веса сыпучих частиц лобовым сопротивлением течению воздуха через их слой
- В смешивании сыпучих продуктов с жидкостью
- В смешивании сыпучих продуктов с твердым телом

265 какие барботажные тарелки различаются?

- Надевные
- Ситчатые
- Зубчатые
- Ситчатые, колпачковые, решетчатые, чешуйчатые
- Струйцевые

266 какие аппараты экстракции применяют в пищевой технологии?

- Барабанные
- Дисковые, роторные
- Конусные, цилиндрические
- Ленточные, колонные, в форме - и
- Круглые

267 какие виды сушки применяют в пищевой технологии?

- Химические
- Охлаждение, замораживание
- Конвективное, радиация, сублимация
- Испарение, конденсация
- Механические

268 Сколько видов системы образующая во время контакта влажного воздуха с материалом?

- 12
- 6
- 5
- 2
- 3

269 Что такое кинетика сушки?

- Повышения веса сушеного материала
- Изменение влажности в зависимости от времени
- Изменение силы в зависимости от скорости
- Изменение равновесия
- Изменение температуры в зависимости от скорости

270 Что проявляет изменение влажности в зависимости от времени?

- Ни какой из указанных
- Динамика перегонки
- Статика сушки
- Динамика сушки
- Отсутствие сушки

271 каким гидродинамическим моделям пользуются при изучении процесса сушки?

- Примерные, вероятные
- Идеальное смешивание, диффузия
- Физические, геометрические
- Время, биологические
- Механические, химические

272 На сколько групп можно подразделять сырье и материалы подвергаемое сушке?

- 8
- 6
- 3
- 5
- 2

273 На какие процессы отделяются в свою очередь абсорбция?

- Ни какой из указанных
- Физические, хемосорбция
- Непрерывные
- Естественные, искусственные
- Постоянно меняющие

274 как называется, в общем, аппараты претворяющий процесс абсорбции?

- Сушка
- Аппараты обмена
- Ректификация
- Абсорберы
- Экстракторы

275 Для какой цели в технике используют процесс абсорбции?

- В производстве газированных вод
- При отделении газа, получении серной кислоты, обезвреждении сульфатных газов
- При получении сока
- Производства разных полуфабрикатов
- В производстве спирта

276 Сколько фаз присутствует в процессе абсорбции?

- 4
- 6
- 3
- 5
- 2

277 какими абсорберами пользуются в пищевой технологии?

- Комбинированным
- Зубчатый, роторный
- Плейманым, вставленные, опрыскиваемый
- Камерным, периодичным
- Сложным, турбинным

278 От какого параметра зависит изменение скорости в первом этапе процесса сушки?

- От влажности
- От величины материала
- От агрегатного состояния материала
- От параметра сушительного агента
- От температуры

279 каким способом пользуются для объединения зернистых материалов?

- Сепарацией
- Титрованием
- Брикетированием
- Сублимацией
- Сатурацией

280 какое состояние теплоты проявляет теплопроводность – конвекция – радиация ?

- Градиент теплоты
- Уменьшение теплоты
- Повышение теплоты
- Распределение теплоты
- Разность тепла

281 Один из указанных проявляет разность между измельчением и мольным процессом?

- Не имеет смысла
- Нет степени измельчение
- Малая степень измельчения
- Высокая степень измельчения
- Степень измельчения равные

282 На какие группы делятся аппараты экстракции по принципу работы?

- Дисковый, роторный
- Периодический, непрерывный
- Колебательный
- Камерный, безкамерный
- Простой, сложный

283 как классифицируются мембранные процессы в пищевой технологии?

- От технологической работы
- От технологического направления
- От конструкции аппарата
- От рабочего принципа
- От средней величины пор

284 На сколько групп делятся процессы в пищевой технологии в классификации процессов?

- 8
- 6
- 3
- 5
- 2

285 какие из нижеуказанных этапов не относятся процессу экстракции?

- Распространение экстрактирующего компонента в растворителе
- Продвижение растворителя порами материала
- Растворение целесообразного компонента
- Продвижение экстрактирующего компонента из внутреннего слоя во внешний
- Постоянство агрегатного состояния растворителя

286 какие из нижеперечисленных не относятся правилам адсорбента?

- Меньше особый вес
- Должны быть избранными
- Максимальная адсорбционная активность
- Должны сохранять зернистое способность
- Должны быть дешевыми

287 какому закону подчиняется процесс хемосорбции и десорбции?

- Перпендикулярные
- Равные
- Похожие
- Противоречивы
- Параллельные

288 как называется жидкость в уравновешенном виде с твердой фазой?

- Отделенный
- Насыщенный
- Охлажденный
- Осажденный
- Ненасыщенный

289 как бывает свободная степень процесса абсорбции?

- 5
- 3
- 2
- 1
- 4

290 В технике как адсорбент что используют?

- Уголь
- Доску
- Хлопок
- Пластичную массу
- Шифер

291 к какому процессу обмена относится кристаллизация?

- Массовую обмену
- Тепловому
- Холодильному
- Механическому
- Гидромеханическому

292 каким способом можно сушить физико-химические влажности?

- паром
- Механическим прессованием
- Сушка горячим воздухом
- Химическими веществами
- Центрифугой

293 Из нижеуказанных какие можно использовать как адсорбент?

- Трапел
- Сликагель
- Диатомит
- Бентонит
- Опеки

294 Один из этих относятся адсорбентам?

- Цвет должен быть потемнее
- Должны сохранять зернистое способность
- Должны быть в горячем виде
- Должны быть только в холодном виде
- Не должен иметь особый вес

295 В чем различие между хемосорбцией и физической абсорбцией?

- Противоположный процесс
- Превосходит израсходования энергии
- Рациональный
- Нерациональный
- Идет химическая реакция

296 Сколько берется диаметр зазорных пор в простом процеживательном процессе?

- Больше 1 мкм
- Больше 0,5 мм
- Меньше 0,5 мм
- Меньше 0,2 мм
- Больше 1 см

297 какие преимущества есть у мембранных процессов?

- Широкий спектр применения
- Простая конструкция
- Простая эксплуатация
- Устойчив
- Расход энергии мало, производительность выше, качественные

298 Действие ингибиторов основано на блокировании сульфгидрильных связей фермента и превращении их вгруппы.

- дисульфатные
- дисульфидные
- сульфидные
- трисульфидные
- сульфатные

299 На сколько групп можно разделить по строению все ферменты?

- 6
- 2
- 3
- 4
- 5

300 Реакции в гомогенных системах протекают обычно

- совзрывом
- быстрее
- медленнее
- мгновенно
- корпускулярно

301 оказывает решающее действие на специфичность фермента, а соединение белка с простетической группой приводит к огромному возрастанию его каталитической активности?

- экстракт
- апофермент
- эксудат

- катализатор
- фильтрат

302 В состав многих ферментов входят металлы, придающие им активность. Такие металлы называются.....

- лиазами
- каталазами
- кофакторами
- катализаторами
- апоферментами

303 Активизирующее действие этих соединений основано на том, что они восстанавливаютсвязи фермента сульфгидрильные, необходимые для проявления ферментом своей каталитической активности, а сами при этом окисляются за счет превращения сульфгидрильных связей в.....

- дисульфатные
- сульфидные
- дисульфидные
- трисульфидные
- сульфатные

304 Скорость каких процессов зависит от концентрации самого фермента и реагирующих веществ?

- реологических
- физических
- массообменных
- биохимических
- теплофизических

305 какой из перечисленных факторов способствует интенсификации химического процесса?

- уменьшение атмосферного давления
- уменьшение концентрации взаимодействующих веществ
- увеличение концентрации взаимодействующих веществ
- наличие 3-х компонентной системы
- увеличение парциального давления

306 При избытке субстрата скорость реакции определяется, прежде всего,фермента: чем она выше, тем быстрее идут реакции.

- концентрацией
- фильтратом
- экстрактом
- уменьшением
- вытяжкой

307 При невысоких концентрациях субстрата зависимость скорости реакции от концентрации участвующих в реакции веществ носит характер, т. е. с увеличением концентрации субстрата она возрастает.

- параллельный
- линейный

- прямой
- ровный
- переносный

308 Наиболее существенное влияние на активность ферментов и скорость биохимических процессов оказывают.....

- масса и температура
- скорость и pH среда
- объем и температура
- давление и температура
- температура и реакция среды

309 Температурный оптимум для ферментов растительного происхождения составляет около

- 45...55 °C
- 40...50 °C
- 30...40 °C
- 25...35 °C
- 50...60 °C

310 Полное прекращение деятельности фермента происходит при температурах, близких к..... °C, однако это не относится к термофильным ферментам, которые выдерживают кратковременное нагревание при температуре выше°C.

- 50, 80
- 100, 100
- 50, 100
- 75, 50
- 80, 50

311 Простетическими группами многих ферментов являются и их производные

- углеводы
- минералы
- витамины
- соли
- белки

312 Если реакция катализируется неорганическим катализатором HCl, то энергия активации составляет.....калорий, а если происходит ферментативный катализ, то она снижается до....калорий.

- 25 600, 9400
- 25 000, 1000
- 30 800, 8700
- 15 600, 9000
- 14 500, 8400

313 Ферменты обладают способностью ускорять реакции в.....раз.

- 10¹⁰.....10¹⁵
- 10⁸...10¹¹
- 10⁵....10⁹

- 103....105
- 1011....1013

314 Что используют для отделения пыли в газовых системах?

- силу тяжести
- электрическое поле
- динамическое поле
- электростатическое поле
- центробежную силу

315 .В каких случаях применяют центробежную силу?

- для процесса гомогенизации
- для разделения тонких суспензий
- для разделения грубых суспензий
- для разделения промышленных пылей
- для процесса фильтрации

316 когда применяют осаждение под действием силы тяжести?

- в системах, состоящих из гетерогенных компонентов
- в системах, где плотность компонентов существенно различна
- в системах, где плотность компонентов одинакова
- в системах, состоящих из множества компонентов
- в системах, состоящих из гомогенных компонентов

317применяется там, где система составлена из компонентов, плотность которых существенно различна.

- процесс диффузии
- процесс осаждения
- процесс разделения
- процесс отделения
- процесс фильтрации

318 Процесс осаждения используются для разделения

- твердых частиц
- масляных суспензий
- мелкодисперсных суспензий
- грубых суспензий
- масляных эмульсий

319 По виду движущих сил к каким относятся процессы разделения неоднородных систем?

- радиационно-тепловых
- физических и химических
- механических и гидромеханических
- химических и биологических
- оптических

320 Применение центробежного поля позволяет существенно увеличить:

- электрический потенциал
- электрическую силу

- движущую силу
- центробежную силу
- магнитный резонанс

321 При применении центробежного поля, сила тяжести в этом случае заменяется центробежной силой пропорциональной....

- скорости и давлению
- скорости и радиусу вращения частиц
- объему и радиусу вращения частицы
- длине и диаметру окружности лопасти
- скорости и силе вращения частицы

322 В каких случаях применяют центробежную силу?

- для разделения мутей, содержащих мелкие частицы
- для разделения тонких суспензий
- для разделения мутей
- для разделения эмульсий
- для разделения грубых суспензий

323 как называется газообразная фаза, которая проходит через пористую перегородку при фильтрации?

- концентрат
- фильтрат
- экстракт
- эксудат
- вытяжка

324 какие системы разделяют методом фильтрования?

- однородные
- гомогенные
- гетерогенные
- однодисперсные
- неоднородные

325 как называется процесс разделения неоднородных систем за счет просеивания их через фильтрующую перегородку?

- фильтрование
- разделение
- осаждение
- гомогенизация
- центрофугирование

326 За счет чего происходит отделение пыли в газовых системах?

- в результате взаимодействия сил напряжения
- в результате взаимодействия частиц с ионизированным газом
- в результате взаимодействия частиц радиационным полем
- в результате взаимодействия частиц с электрическим полем
- в результате взаимодействия молекулярных сил между частицами

327 Для разделения каких систем используются процессы фильтрования?

- эмульсий
- твердых систем
- тонких систем
- мутей
- жидких систем

328 как называется жидкая фаза, которая проходит через пористую перегородку при фильтровании?

- концентрат
- фильтрат
- экстракт
- эксудат
- вытяжка

329 На сколько групп делится углеводов?

- 6
- 3
- 2
- 1
- 5

330 При какой температуре происходит декстринизация крахмала?

- 150 °C
- 120 °C
- 57°C
- 72 °C
- 100 °C

331 На сколько групп делится энергетический расход человеческого организма?

- 5
- 3
- 4
- 1
- 2

332 На сколько групп делится вещества, в состав пищи?

- 1
- 12
- 8
- 2
- 3

333 какие из нижеперечисленных относятся к полисахаридам?

- манноза, рафиноза
- глюкоза, фруктоза, галактоза
- мальтоза рафиноза, лактоза
- фруктоза, гликоген

334 От чего состоит оптимальный режим хранения пищевых продуктов?

- от влажности
- от состояния клетки
- от цитоплазмы
- от срока хранения
- от температуры охлаждения

335 Из чего состоит витамин РР по химическому составу?

- рутина
- никотиновой кислоты
- аскорбиновой кислоты
- оротовой кислоты
- пиридоксина

336 какому из этих витаминов относится пантотеновая кислота?

- К
- Е
- А
- В3
- В6

337 к какому из этих витаминов относится пиридоксин?

- Е
- В6
- В3
- В12
- А

338 к какому из этих витаминов относится рутин?

- R
- В6
- В3
- В12
- А

339 Где происходит биосинтез холестерина в организме?

- в печени
- в почке
- в желудке
- в желчи
- в крови

340 какому из этих витаминов относится рибофлавин?

- С
- А
- В6
- В12
- К

341 какому из этих витаминов относится рибофлавин?

- С
- А
- В6
- В12
- К

342 Сколько энергии дает 1 г жира?

- 2 ккал
- 9,3 ккал
- 8 ккал
- 6 ккал
- 17 ккал

343 Под действием чего сахар подвергается гидролизу?

- влажности
- спирта
- фермента
- температуры
- среды

344 По какой формуле определяют плотность пищевых продуктов?

- $\rho = mgf$
- $\rho = m/V$
- $\rho = V/m$
- $\rho = F V\psi$
- $\rho = mV\psi$

345 каким свойствам относится плотность зерна?

- технологическим
- физическим
- химическим
- биохимическим
- биологическим

346 Чем связан биологический расход растительного сырья?

- процессом дыхания
- процессом замораживания
- процессом сгорания
- процессом увлажнения
- процессом сушки

347 какой температуре идет денатурация белка протоплазмы?

- 48-55°C
- 80-85 °C
- 15-20°C
- 40-45°C
- 28-35°C

348 какой непрерывный процесс идет в клетке?

- химический
- биологический
- биохимический
- микробиологический
- технологический

349 Из чего состоит цитоплазма?

- целлюлозы
- рибосомы, углеводы
- митохондрии
- белка, липида, углевода
- вакуоли, липида

350 Из чего состоит клетка дрожжей?

- из протоплазмы
- из ядра
- из митохондрии
- из целлюлозы
- из вакуоли

351 какому процессу относится брожение, гниение?

- механическому
- технологическому
- химическому
- микробиологическому
- технологическому

352 какому свойству относится обработка пшеничного зерна?

- физиологическому
- химическому
- физическому
- механическому
- технологическому

353 Чем связан важный показатель крахмала как хлебозаменителя?

- белковым составом
- соединением воды
- тонким измельчением
- целлюлозой
- составом

354 Чем связано химический расход сырья растительного происхождения?

- замораживанием
- радиацией
- дыханием
- сушкой
- увлажнением

355 когда начинается осахаривание крахмала муки?

- при хранении муки
- при замесе теста
- при брожении теста
- при упеке теста
- после упека

356 Чем связано физическое изменение происходящее в продуктах растительного происхождения?

- брожением
- рекристаллизацией
- инверсией
- ферментацией
- ректификацией

357 Из скольких периодов состоит клейстеризация крахмала?

- 5
- 2
- 1
- 3
- 4

358 какому свойству относится сорбционная емкость в пшеничном зерне?

- физиологическому
- химическому
- физическому
- механическому
- технологическому

359 какому расходу относится потеря массы путем испарения?

- физиологическому
- химическому
- физическо-химическому
- механическому
- технологическому

360 При каком фильтровании основной процесс происходит на слое осадка отложившемся на поверхности фильтрующего материала?

- Ни какой из них
- При шламовом
- При закупорочном
- При периодическом
- При непрерывном

361 какие течения жидкости по трубам бывают?

- Дарсинские
- Осажденные
- Пуазейлевское, Ньютоновское, фильтрационные

- Эргуновские
- Ньютоновские

362 На сколько группы делится исходная жидкость в ультрафильтрации?

- 16
- 8
- 2
- 4
- 12

363 какие особенности в биохимических процессов?

- Образование, испарение разных масс, образование газа
- Разрывание, образование продукта при помощи микроорганизмов, уравнивание само-собой
- Плавление, горения
- Испарение
- Гниение, заплесневение

364 Что является основным рабочим элементом мембранных процессов?

- Шнек
- Лопасть
- Нагреватель
- Мембрана
- Пропели

365 В какой отрасли пищевой промышленности пользуются биохимическими процессами?

- В кондитерской производстве
- В мясной промышленности
- В рыбной промышленности
- В системе общественного питания
- В бродильной промышленности

366 какой элемент считается важным в распространении роста в аэробных микроорганизмов?

- Газ
- Азот
- Водород
- Кислород
- Железо

367 какие процессы происходят при аэрации?

- Испарение и конденсация
- Тепловые
- Холодильные
- Смешивающие
- Абсорбция кислорода и усваивание кислорода растворенный в жидкости

368 какому процессу относится ультрафильтрация?

- Биохимическому
- Мембранному
- Тепловому

- Химическому
- Физическому

369 На какие группы делятся исходная жидкость в ультрафильтрации?

- Пленочные
- Фильтрат и высокомолекулярный
- Полимерные
- Стекланные
- Металлические

370 как называется разделение неоднородной системы с твердой дисперсной фазой, основанное на задержания твердых частиц пористыми перегородками?

- Ректификация
- Фильтрование
- Сепарация
- Сублимация
- Перегонка

371 как называется извлекаемый низкокипящий компонент?

- Пастеризатор
- Дистиллят
- Стерилизатор
- Ректификатор
- Перегонка

372 как называется процесс перехода из твердого состояния в газообразную фазу?

- Дистилляция
- Ректификация
- Сублимация
- Адсорбция
- Десорбция

373 как называется перегонка веществ в глубоком вакууме?

- Связь концентраций бинарных смесей
- Молекулярная дистилляция
- Молекулярная стерилизация
- Молекулярная пастеризация
- Молекулярная ректификация

374 как называется разделение жидких смесей на различающиеся по составу фракции?

- Пастеризация
- Стерилизации
- Дистилляция
- Ректификация
- Автоклав

375 Что такое ректификация?

- Способы распада газообразных смесей состоящих из нескольких компонентов
- Способы разделения твердых смесей состоящих из одного компонента

- Способы отделения жидких смесей
- Способ разделения жидких смесей состоящих из нескольких компонентов
- Способы отделения газообразных смесей состоящих из одного компонента

376 как называется разделение жидких смесей, состоящих из нескольких компонентов?

- Дистилляция
- Пастеризация
- Охлаждение
- Испарение
- Ректификация

377 По каким признакам разделяют массообменные процессы?

- Переход из газообразной фазы в жидкую
- Агрегатному состоянию вещества, способу контакта фаз, характеру их взаимодействия
- Разделению жидких смесей
- По расчету процесса
- Переход из твердого состояния в газообразное

378 Что такое молекулярная дистилляция?

- Стерилизация веществ
- Перегонка веществ в глубоком вакууме
- Ректификация веществ
- Перегонка веществ на поверхности теплообменника
- Адсорбирование веществ

379 как влияет концентрация частиц на измельчение в аппарате с зубчатоподобным зацеплением?

- Улучшает измельчение частиц
- Она определяет внутреннее трение потока и потому что касательные напряжения в зонах измельчения материала пропорциональны ей
- Ухудшает измельчение, потому что с увеличением концентрации частиц на каждую из них приходится меньше энергии
- С увеличением концентрации измельчение ухудшается, потому что часть частиц выходит из зоны раздавливания зубчатоподобным зацеплением и эти частицы оказываются неизмельченными
- Не влияет

380 В каких процессах катализатор имеет значение?

- сульфитации
- гидролиз
- карбоксилированные
- фосфопилированные
- дегидратации

381 Что проверяют рефрактометрическим методом?

- ничего из выше перечисленного
- количество растворимых сухих веществ
- размеры вещества
- цвет вещества
- массу вещества

382 В чем заключается цель рефрактометрического метода?

- определение количества сухих веществ
- определение объема
- определение массы
- определение цвета
- определение формы

383 Один из этих составов характеризует углеводы?

- кислород, фосфор, сера
- водород, кислород, углерод
- фосфор, кислород, водород
- железо, фосфор, йод
- сера, кислород, водород

384 На чем основывается определение растворимых сухих веществ рефрактометрическим методом?

- закон Максвелла
- на всемирном законе притяжения
- на закон Архимеда
- закон преломления лучей
- закон Фурье

385 какие показатели пищевых продуктов определяются методом высушивания до постоянной массы ?

- влажность
- цвет
- размеры
- порчу
- консистенцию

386 Укажите вещество, регулирующее минеральный обмен в человеческом организме

- ничего из перечисленного
- витамин Д
- белки
- жиры
- фитонциды

387 какие соединения получают из чайного листа в промышленном объеме?

- витамин РР
- витамин А
- витамин С
- витамин В12
- витамин Д

388 какой из указанных составов обуславливает энергетическую ценность пищевых продуктов?

- углеводы, витамины, кислоты
- углеводы, белки, жиры

- углеводы, витамины, жиры
- углеводы, вода, витамины
- углеводы, белки, витамины

389 какой показатель характеризует пищевую ценность пищевых продуктов?

- ничего из вышеуказанного
- количество тканей в составе
- цвет продукта
- размер продукта
- количество компонентов в составе

390 Увеличение количества компонентов какой группы требуется для увеличения энергетической ценности продуктов?

- белков, углеводов, жиров
- макроэлементов, жиров, фитонцидов
- белков, микроэлементов, жиров
- органических кислот, активной кислотности, углеводов
- воды, красящих веществ, белко

391 На какой показатель пищевых продуктов соли тяжелых металлов оказывают отрицательное действие?

- хранение пищевых продуктов
- цвет продукта
- форма продукта
- качество пищевых продуктов
- транспорт пищевых продуктов

392 Укажите нерастворимые в жире витамины

- витамин F
- витамин А
- витамин В2
- витамин К
- витамин Д

393 какие соединения формируют вкус пищевых продуктов?

- белки
- органические кислоты
- углеводы
- красящие веществ
- фитонциды

394 Что из перечисленного относится к витамину А?

- формальдегид
- целлюлоза
- фурфурол
- β-каротин
- лигнин

395 Для чего вводят в раствор мелкодисперсную твердую фазу?

- чтобы увеличить объем фильтрата
- чтобы образовать муть из этих частиц
- чтобы образовать слой из этих частиц на фильтрующей перегородке
- чтобы увеличить концентрацию суспензии
- чтобы увеличить объем фильтра

396 Если размер частицразмера пор, частицы накапливаются на поверхности фильтрующей перегородки, образуя слой

- средний
- меньше
- одинаков
- больше
- такой же

397 кинетикакаких процессов зависит отрядафакторов: химической природы реагирующих веществ, концентрации самого фермента и субстрата, температуры и реакциисредырН, наличие активаторов ингибиторов?

- реологических
- физических
- биохимических
- масообменных
- теплофизических

398 Что из перечисленного не относится к химическим процессам?

- получениеинвертного сахара
- получение патоки
- получениекристаллической глюкозы
- получение жиров способом гидрогенизации
- получение сока при прессовании

399 В каких производствах химические процессы не играют важной роли?

- в производстве мучных кондитерских изделий
- в производстве хлеба
- в производстве шоколада
- в производстве сыров
- в производстве растительных масел

400 В какой фазе не находятся реагирующие вещества в гомогенных системах?

- или в газовой, или в жидкой, или в твердой
- газовой
- жидкой
- твердой
- газо-жидкой

401 Этипроцессы играют важную роль при хранении пищевого сырья и готовойпродукции (зерна, плодов,овощей жира,жиросодержащих продуктов и др.).

- теплофизические
- биохимические
- физические

- коллоидные
- реологические

402 Скорость каких процессов зависит от природы субстрата и его атакуемости?

- реологических
- физических
- массообменных
- биохимических
- теплофизических

403 За счет чего можно добиться разности давлений в процессе фильтрования?

- за счет действия катализаторов
- за счет увеличения скорости молекул путем нагревания смеси
- за счет уменьшения скорости молекул путем охлаждения смеси
- за счет создания вакуума со стороны, где собирается газ или жидкость
- за счет потенциала скоростей

404 За счет чего получается разность давлений по обе стороны фильтрующей перегородки?

- за счет скорости молекулярного движения
- за счет силы тяжести
- за счет силы взаимодействия молекул
- за счет ионной несовместимости
- за счет градиента давления

405 Со временем толщина слоя, образованного при фильтрации.....

- остается постоянной, сопротивление уменьшается
- увеличивается, сопротивление возрастает
- уменьшается, сопротивление возрастает
- увеличивается, сопротивление уменьшается
- остается постоянной, сопротивление увеличивается

406 Что является движущей силой процесса фильтрации?

- разность температур по обе стороны фильтрующей перегородки
- разность потенциалов по обе стороны фильтрующей перегородки
- разность концентрации по обе стороны фильтрующей перегородки
- разность скоростей по обе стороны фильтрующей перегородки
- разность давлений по обе стороны фильтрующей перегородки

407 Чем определяется тип процесса фильтрования?

- парафилирующей перегородки
- количеством твердой фазы, содержащийся в исходной смеси
- количеством твердой фазы, содержащийся в суспензии
- типом фильтрующей перегородки
- размером частиц

408 На какие системы делятся химические реакции в зависимости от агрегатного состояния?

- гетерогенные и криофильные
- гомогенные и гетерогенные
- термофильные и термофобные

- криофильные и криофобные
- гомогенные и термофильные

409 Биохимические процессы протекают при участии

- углеводов
- белков
- ферментов
- жиров
- липидов

410 Что из перечисленных относится к адсорбентам:

- все выше перечисленные
- кизельгур
- дробленое яблоко
- мелкие куски железа
- фильтровальная бумага

411 Процесс осаждение под действием центробежной силы относится к:

- все выше перечисленные
- физическим методам очистки пищевых суспензий
- физико-химическим методам очистки пищевых суспензий
- основному дефекацию
- дополнительным методам очистки суспензий

412 На активность ферментов не оказывает влияние:

- присутствие различных солей
- температура
- реакция среды (рН)
- концентрация субстрата
- продолжительность действие фермента

413 Движущей силой адсорбции является:

- все выше перечисленные
- разность температуры
- разность давлений
- разность концентраций
- разность объемов

414 какая фаза является стационарной фазой для развития дрожжей?

- пятая фаза
- первая фаза
- вторая фаза
- третья фаза
- четвертая фаза

415 Сколько фаз наблюдается при культивировании дрожжей?

- 8
- 2
- 4

- 6
 7

416 Метод дезодорация основан на:

- нерастворимости продуктов с водой
 летучести ароматических компонентов продукта, определяющих его запах
 проницаемость оболочки клеток
 растворимости продуктов в воде
 растворимости продуктов в органических растворителях

417 какой процесс не относится к физико-химическим методам очистки пищевых суспензий?

- основная дефекация
 адсорбция
 1 сатурация
 2 сатурация
 фильтрация

418 Температурный оптимум для ферментов животного происхождения лежит в пределах:

- 50 – 600С
 10 – 200С
 20 – 300С
 30 – 400С
 40 – 500С

419 как называется вторая фаза развития дрожжей?

- все выше перечисленные
 лаг-фаза
 логарифмическая фаза
 стационарная фаза
 затухшая фаза

420 Температурный оптимум для ферментов растительного происхождения лежит в пределах:

- 50 – 600С
 10 – 200С
 20 – 300С
 30 – 400С
 40 – 500С

421 Дрожжи относятся:

- все выше перечисленные
 к циклическим соединениям
 к факультативным аэробам
 к факультативным анаэробам
 к ультрамикрорелементам

422 Что из перечисленного не является составной частью дрожжевой клетки:

- глюкоген
 ядро
 митохондрии

- вакуоли
- мицелин

423 Что из перечисленных не относится к адсорбентам:

- силикагель
- целлюлозная масса
- активированные угли
- дробленный камень
- кизельгур

424 Ферментные препараты вносятся в субстрат для:

- все выше перечисленные
- окончания технологического процесса
- замедления технологического процесса
- ускорения технологического процесса
- ликвидации технологического процесса

425 Сильнее всего влияет на качество продуктов питания:

- содержание красящих веществ
- содержание углеводов
- содержание жиров
- содержание минеральных веществ
- содержание белков

426 При хранении на качество готовых продуктов питания не влияет:

- вид тары
- температура
- влажность воздуха
- содержание сухих веществ в продуктах
- количество продукции

427 На качество готовых продуктов не оказывает влияние:

- хранение
- вид и качество сырья
- способ производства
- транспортирование
- размеры производственной площади

428 Энергетическая ценность 100 гр. продукта с составом: 3,0% - жира; 1,5% - белка и 10,0% - углевода составляет:

- 424,0
- ~ 295,0
- ~312
- ~ 97,0
- 400,0

429 Один из этих факторов влияет на скорость осаждения взвешенных частиц в растворе:

- все выше перечисленные
- физические свойства жидкостей

- запах взвешенных частиц
- цвет жидкости
- форма взвешенных частиц

430 Что из них не относится к физическим способам очистки пищевых суспензий:

- разделение при помощи центробежных сил
- очистка свекловичного сока от пульпы
- отстаивание
- адсорбция
- фильтрация

431 к физико-химическим методам очистки пищевых суспензий относится:

- все выше перечисленные
- дезодорация
- фильтрация
- осаждение
- дробление

432 к комбинированным схемам извлечения полезных веществ из пищевого сырья, включающие прессование, а затем экстракцию, выход полезных веществ увеличивается до:

- 100 %
- 50 – 60 %
- 75 – 78 %
- 85 – 92 %
- 95 – 98 %

433 Основной закон молекулярной диффузии сформулирован:

- Алехиной
- Гинзбургом
- Колесником
- Фиком
- Назаровым

434 Один из них не является сахар содержащим сырьем

- ягоды
- плоды
- соя
- картофель
- свекла

435 На сколько групп классифицируются по консистенции сырье на предприятиях пищевой промышленности?

- 6
- 2
- 3
- 4
- 5

436 На сколько групп делится отрасли пищевой промышленности, перерабатывающие

растительное сырье?

- 6
 2
 3
 4
 5

437 Что не является целью стандартизации?

- развитие международного сотрудничества
 повышение качество продукции
 ускорение технического прогресса
 повышение цены продукции
 обеспечение охраны окружающей среды

438 Один из них является отраслью первичной переработки сырья:

- консервная
 хлебопекарная
 макаронная
 чаеразвесочная
 кондитерская

439 Международная организация по стандартизации ИСО организована:

- 1950 г.
 1928 г.
 1936 г.
 1941 г.
 1946 г.

440 какие аппараты применяют в смешивании сыпучих материалов в пищевой технологии?

- Ленточные
 Турбинные, парно планетарно-винтовые
 Комбинированные
 Лопастные
 Дисковые

441 В каком варианте правильно показано три способа теплоты?

- Излучение – теплопритягивание – теплопроводность
 Теплопритягивание – излучение - теплопроводность
 Теплоотдача – излучение, теплопритягивание
 Теплопроводность – конвекция - излучение
 Теплоотдача – теплопередача - теплопроводность

442 Прохождение через какого материала способствует линейному характеру теплопроводности?

- Через металл
 Через доску
 Через стекло
 Через гипс

Через воду

443 как поочередно отмечают теплопроводность, теплоотдача?

- , □, □
 к, □, □
 □, □, к
 к, □, □
 □, к, □

444 Что изучает теория теплообмена?

- Процесс перехода теплоты на механическую энергию
 Процесс образования тепла
 Процесс проводности тепла
 Переход энергии теплоты на другую энергию
 Процесс конечности теплоты

445 Чему равно 1 ккал теплоты в системе ASO?

- 880
 2300
 1050
 134
 4190

446 какой из нижеперечисленных относится консерванту?

- антикристаллизатор
 сорбент
 этиловый спирт
 антибиотик
 глицерин

447 какое из нижеперечисленных относится консервированию в пониженной температуре?

- кипение, пастеризация
 плавление
 пастеризация
 охлаждение, замораживание
 стерилизация, кипение

448 На сколько способов делится консервирование пищевых продуктов в пониженной температуре?

- 2
 8
 3
 4
 5

449 Чему основывается консервирование пищевых продуктов?

- диффузионным свойствам
 антифугинным свойствам
 бактериологическим свойствам

- антисептическим свойствам
- бродильным свойствам

450 Что влияет на жизнедеятельность дрожжей?

- декстрины
- жиры, pH среда
- вода, температура, крахмал
- температура, pH среда, состав
- крахмал, амилаза

451 какие преобладающие черты у досочного теплообменного аппарата?

- имеет большой объем, температуру
- Большой обменный поверхность и высокий коэффициент теплопроводности
- низкий обменный поверхность и низкий коэффициент теплопроводности
- большой обменный поверхность и низкий коэффициент теплопроводности
- низкий обменный поверхность и низкий коэффициент теплопроводности

452 какие из нижеуказанных не относится процессу теплообмена?

- Стерилизации
- Измельчение
- Ошпаривание
- Парообразование
- Конденсации

453 какой процесс применяют для отделения твердых и жидких фаз?

- Кондиционирование
- Смешивание
- Смесивание
- Разбавление
- Прессование

454 как называется геометрическое место точек равных температур?

- Градиент температур
- Изобарическое поверхность
- Изохорическое поверхность
- Избыточное поверхность
- Изотермическое поверхность

455 какому параметру относится сгусток жидкости?

- Химическому
- Физическому
- Биологическому
- Микробиологическому
- Биохимическому

456 При определении какого параметра обращают внимание в изучении кинематики разделения неоднородной системы?

- Взаимное действие частиц
- Силы сопротивления частиц

- Измерение частиц
- Скорость осаждения частиц
- Форма частиц

457 Из скольких этапов состоит процесс идущий в адсорбере цилиндрического типа вертикально периодического действия?

- 2
- 3
- 5
- 4
- 6

458 какие из нижеперечисленных пользуются под действием электрического поля в разделении неоднородной системы?

- Жидкость-жидкость
- Суспензи
- Эмульсия
- Газовые системы
- Твердое тело – жидкая система

459 Сколько % степень очистки газов под действием силы инерции?

- 90%
- 20%
- 10%
- 60%
- 5%

460 как называется в общем аппараты используемый в очистке газов под действием центробежной силы в пищевой технологии?

- Теплообменники
- Ферментаторы
- Абсорберы
- Холодильники
- Силикаты

461 как называется аппарат используемый в очистке газов в поле гравитации?

- Ленточно-камерный
- Открыто камерный
- Колебательно-камерный
- Стационарно-камерный
- Пылеосажденно-камерный

462 как называется модель используемые в изучении теоретической основы мембранного процесса?

- Капиллярно-осажденный
- Физический
- Геометрический
- Математический
- Физико-математический

463 В какой области пищевой промышленности пользуются фильтр-прессом?

- В зерновой
- В хлебопекарной
- В мясной
- В молочной
- В рыбной

464 Что происходит между процессами обмена иона в отличие от адсорбции?

- Газ-жидкость
- Твердое тело-газ
- Газ-пар
- Твердое тело-жидкость
- Ионит-жидкость

465 какие преимущества у псевдокипящего слойного адсорбера по сравнению других адсорберов

- Ни какой из указанных
- Интенсифируется процесс, уменьшает время
- Конструкция
- Естественный, Искусственный
- Постоянно меняющийся

466 каким адсорбентом используют в пищевой технологии?

- Решетка растительного происхождения
- Активный уголь, силикагель
- Торф
- Перегородки
- Металлическая решетка

467 На какие виды делятся процесс адсорбции?

- Механический – гидромеханический
- Активный – пассивный
- Химические – физические
- Стационарный – нестационарный
- Периодический – непрерывный

468 В какой области пищевой промышленности используют процесс адсорбции?

- В системе общего питания
- В мясной промышленности
- В рыбной промышленности
- В производстве сахара, вина, сока
- В молочной промышленности

469 как называет противоположный процесс адсорбции?

- Испарения
- Ректификация
- Экстракция
- Сублимация

Десорбция

470 Основные особенности процесса абсорбции?

- Сложность
- Выбирание, обратный
- Сложность эксплуатации
- Пониженное производительность
- Теплообменный процесс

471 В каком периоде исчезает клеточная строение ткани?

- вразбухании
- во внутреннем испарении
- в маншировании
- в деформации
- в декструкции

472 Чем начинается расщепление полисахаридов?

- ферментом
- ангидридом
- глюкозой
- галактозой
- рафинозой

473 В какой части пшеничного зерна отсутствует крахмал?

- в зародыше, эндосмерме
- в оболочке, зародыше
- в эндосперме
- в оболочке
- в целом мире

474 какие из этих относятся к гетероциклическим бесцветным соединениям?

- меланоид
- антоциан
- железо
- флавоны
- хлорофилл

475 На сколько групп делятся биологический расход сырья растительного происхождения?

- 5
- 2
- 6
- 3
- 1

476 Безопасная часть пшеничного зерна

- в поверхностном слое
- в эндосперме
- в алейроновом слое
- в оболочке

в зародыше

477 На сколько групп делятся белки растительного происхождения?

- 8
- 3
- 1
- 4
- 5

478 От каких факторов зависит степень инверсии сахарозы?

- от влажности
- от консистенции кислот
- от фруктозы
- от гексозы
- от температуры

479 На что действует биологические особенности ненасыщенных жирных кислот?

- понижает токсины
- влияет на обмен холестерина
- приводит к ожирению
- повышает кровяное давление
- повышает иммунитет

480 Что образуется при нагревании глюкозы?

- ксилоза
- фруктозан
- глюкозан
- амилоза
- рафиноза

481 какие из перечисленных относятся белкам растворимых в этиловом спирте?

- альбумины
- глобулины
- проламины
- глютелины
- протамины

482 какие из этих относятся нерастворимым белкам:

- проламины
- коллаген, кератин
- нуклепротеиды
- гликопротеиды
- фосфопротеиды

483 Незаменимые аминокислоты:

- нуклеопротеид, липопротеид
- аланин, аспаргин, пролин, стерин, тирозин
- аланин, систеин
- аспаргин, протеин

сестин, триптофан

484 какие из этих относятся сложным белкам?

- альбумин, протеид
 альбумин, нуклепротеид
 глобулин, протеид
 нуклепротеид, глютенин, липопротеид
 липопротеид, глобулин

485 Из скольких слоев состоит клеточная стенка гриба?

- 1
 2
 3
 8
 5

486 Из каких компонентов образуются белки?

- органические кислоты
 соли тяжелых металлов
 углеводов
 ненасыщенные жирные кислоты
 аминокислоты

487 Укажите правильную структуру

- $R - CH - COOH$
 $NaOOC - CH - R$
 $R - CH - COOH$
 $R - CH - CH_2 - COOH$
 $R - CH - COOH$

488 Сколько энергии высвобождается при окислении в организме человека 1г белка?

- 37,7 кДж
 4,0 кДж
 9,0 кДж
 15,7 кДж
 16,7 кДж

489 какие бактерии больше наблюдаются в свежесобранном зерне?

- Pseudomonas
 Rhizopus nigricans
 Saccharomyces
 Clostridium
 Bipolaris

490 каким органолептическим показателем определяют сорт зерна?

- по вкусу
 по цветности
 по запаху
 по сушке

по помолу

491 Что делают с пшеничным зерном для производства сортированной муки?

- сушат
- увлажняют
- бланшируют
- набухают
- испаряют

492 какому свойству относится обработка пищи?

- физическому
- технологическому
- радиологическому
- реологическому
- механическому

493 какому принципу основываются для торможения микрофлоры?

- ченобиозу
- биозу
- абиозу
- анабиозу
- хемобиозу

494 какому способу основывается производство антибиотика?

- физическому
- технологическому
- радиологическому
- химическому
- биохимическому

495 какие из нижеперечисленных относятся конвективному способу?

- консервирование
- сушка
- радиация
- кипение
- увлажнение

496 какие из нижеперечисленных относятся сублимационному способу?

- консервирование
- сушка
- копчение
- кипение
- увлажнение

497 В каком периоде происходит парообразование и увеличение объема клетки?

- в деформации
- в сушке
- в декструкции
- в набухании

в бланшировке

498 На сколько групп делится качественный показатель зерна?

- 8
- 5
- 1
- 3
- 2

499 Под влиянием чего происходит декарбоксиляция аминокислот?

- влаги
- анаэробных бактерий
- аэробных бактерий
- сапрофитов
- температуры

500 какому способу относится обработка сырья и пищевых продуктов антибиотиками?

- физическому
- технологическому
- радиологическому
- химическому
- механическому

501 Из чего состоит клеточная стенка дрожжей

- гемиселлюлозы, ядра
- гемиселлюлозы, полисахаридов
- из клеточной плазмы
- из ядра, полисахаридов
- из азотистых соединений, ядра

502 какая фаза характеризуется медленным накоплением биомассы, отложением запасных питательных веществ в клетке?

- размножения
- затухание
- логарифмическом
- стационарная
- лаг-фаза

503 каким методом очистки пользуются при очистке свекловичного сока от пульпы?

- биохимическим
- теплофизическим
- физико-химическим
- химическим
- физическим

504 какой из нижеперечисленных относится к физическим способам очистки пищевых суспензий?

- отстаивание, фильтрация
- ректификация

- окисление
- экстракция
- сульфитация, экстракция

505 Процесс разделения с использованием пористых перегородок

- окисление
- фильтрование
- экстракция
- осаждение под действием центробежной силы
- отстаивание

506 Что предназначено для разделения низкоосмотических растворов?

- мембрана
- экстракция
- отстаивание
- ультрафильтрация
- рафинация

507 Что применяется для разделения растворов низкомолекулярных веществ, обладающих высоким давлением?

- осаждение
- обратный осмос
- осмос
- фильтрация
- рафинация

508 Процесс поглощения одного или нескольких компонентов из раствора

- ректификация
- адсорбция
- абсорбция
- дефекация
- сатурация

509 Осаждение под действием собственного веса твердых частиц

- ректификация
- отстаивание
- абсорбция
- дефекация
- сатурация

510 Основная причина потемнения продуктов в процессе изготовления

- сульфитация
- дегидратация
- образование меланоидов
- образование альдегидов
- образование кислот

511 В какой фазе заканчиваются гидролитические и синтетические процессы?

- размножением

- затухания
- логарифмической
- лаг-фазе
- стационарной

512 Продолжительность первой фазы культивирования дрожжей.

- 8 часов
- 2 сутки
- 1,5 часа
- 1 час
- 3-4 часа

513 Сколько фаз при культивировании дрожжей в производственных условиях?

- 1
- 2
- 4
- 3
- 5

514 Углевод, накапливающийся в молодых клетках

- мальтаза
- гликоген
- рибосомы
- крахмал
- мальтоза

515 Полости, образующиеся в цитоплазме при старении клетки

- митохондрии
- ядро
- вакуоли
- гликоген
- рибосомы

516 какая аминокислота не является незаменимой?

- Валин
- лизин
- фенилаланин
- аланин
- триптофан

517 При окислении в организме человека 1г жира, сколько энергии высвобождается?

- 43,7 кДж
- 8,7 кДж
- 15,7 кДж
- 16,7 кДж
- 37,7 кДж

518 Укажите незаменимую аминокислоту:

- серин

- метионин
- цистин
- тирозин
- пролин

519 количество незаменимых аминокислот составляет

- 16
- 5
- 7
- 8
- 12

520 какой витамин относится к водорастворным:

- витамин Е
- витамин А
- витамин К
- витамин С
- витамин Д

521 Норма потребления углеводов в сутки составляет:

- 800 – 1000 г/сут
- 100 - 200 г/сут
- 250 – 350 г/сут
- 400 – 500 г/сут
- 600 – 800 г/сут

522 Что относится к энергетическим ценностям пищевых продуктов?

- органические кислоты, витамины, ферменты
- минеральные вещества, углеводы, белки
- жиры, красящие вещества, органические кислоты
- белки, углеводы, жиры
- витамины, белки, ферменты

523 Что входит в состав углеводов?

- не один вариант не правильно
- углерод, сера, кислород
- водород, углерод, кислород
- фосфор, углерод, водород
- сера, водород, фосфор

524 Пищевая ценность белков определяется:

- содержанием воды и усвояемостью
- минеральным составом и физиологической ценностью
- содержанием углеводов и сенсорным свойствами
- структурой и усвояемостью
- аминокислотным составом и усвояемостью

525 Один из них жирорастворимый витамин:

- витамин В1

- витамин С
- витамин Д
- витамин В12
- витамин РР

526 какое количество аминокислот входит в состав белка?

- 150
- 8
- 12
- 16
- 22

527 На сколько групп делится все взрослое трудоспособное население?

- 15
- 5
- 7
- 9
- 12

528 Что не относится к углеводам?

- крахмал
- гликоген
- клетчатка
- аргинин
- сахароза

529 Сколько энергии высвобождается при окислении в организме человека 1г углевода?

- 37,7 кДж
- 4,2 кДж
- 8,7 кДж
- 15,7 кДж
- 16,7 кДж

530 какой компонент входит в состав липидов?

- аскорбиновая кислота
- клетчатка
- глицерин
- аспарагиновая кислота
- натрий-бензоат

531 Где находится маннозо-протеиновый комплекс?

- эндосперме
- в наружном слое клетки
- внутри клетки
- вакуолях
- рибосомах

532 Что происходит с ферментами при повышении температуры?

- ферменты уменьшаются

- активность возрастает
- активность уменьшается
- происходит катаболизм
- ферменты увеличиваются

533 Что действует на осахаривание крахмала?

- трансферазы
- фермент амилопектин
- протеолитические ферменты
- углеводы
- протеиназы

534 какой цвет дает амилопектин с йодом?

- черный
- красно-фиолетовый
- зеленый
- голубой
- желтый

535 как действует увеличение концентрации сахаров на дрожжи?

- бактерицидное
- ослабляет брожение
- ускоряет брожение
- расщепляет клетку
- вызывает гидролиз

536 На сколько классов делятся дрожжи?

- 2
- 6
- 4
- 5
- 3

537 Сколько основных видов брожения в производстве пищевых продуктов?

- 11
- 3
- 8
- 12
- 16

538 какой основной вид брожения используется в пищевой промышленности

- муравьинокислое брожение
- янтарное-кислое брожение
- спиртовое, молочное, масляно-кислое брожение
- лимоннокислое брожение
- уксуснокислое брожение

539 Что синтезируется в дрожжах в процессе брожения?

- белок

- высшие спирты
- углекислый газ
- водород
- азот

540 На сколько групп делятся ферменты по специфичности?

- 25
- 12
- 8
- 3
- 6

541 какие ферменты катализируют расщепление сложных эфиров?

- каталазы
- гидролазы
- редуктазы
- трансферазы
- протеиназы

542 Из чего состоит крахмал имеющийся в растительных продуктах по химическому составу?

- зимазы
- амилаза и амилопектин
- амилазы
- трансферазы
- лигазы

543 Что из перечисленного относится к процессу высушивания?

- увлажнение
- консервирование
- конвективная, сублимационная
- облучение
- кипячение

544 каким способом высушиваются продукты с высокой влажностью?

- радиационный
- контактный
- вакуумный
- конвективный
- распылительный

545 к какому методу обработки относится заквашивание?

- реолитический
- биохимический
- химический
- физический
- биотехнологический

546 Согласно какому правилу повышение температуры на 10°C, увеличивает скорость реакции в 2-4 раза

- Roqocheva
- Пуансона
- Вант-Гоффа
- Пуазеля
- Бингама

547 С чем связано повышение скорости реакции

- повышением градиента скорости
- повышением модуля скорости
- увеличение константы скорости реакции
- повышение логарифма скоростей
- увеличением объема реагирующих веществ

548 а сколько градусов надо повысить температуру, чтоб скорость реакции увеличилась в 2-4 раза?

- 10
- 5
- 25
- 15
- 12

549 При повышении температуры скорость химической реакции:

- лабильна
- возрастает
- убывает
- остается прежней
- стабильна

550 Для протекания химической реакции необходимо:

- разорвать трансмолекулярные связи в молекулах реагирующих веществ
- разорвать межмолекулярные связи в молекулах реагирующих веществ
- разорвать внутримолекулярные связи в молекулах реагирующих веществ
- разорвать межатомные связи в молекулах реагирующих веществ
- разорвать межсионные связи в молекулах реагирующих веществ

551 Что происходит, если сталкиваются молекулы с большой энергией?

- образование ковалентных связей
- разрыв связей и реакция не пойдет
- образование новых связей и реакция не пойдет
- образование новых связей и реакция пойдет
- разрыв связей и реакция пойдет

552 Если энергия молекул меньше необходимой, то столкновение не эффективно и:

- реакция ускорится
- реакция пойдет
- реакция не пойдет
- реакция замедлится
- реакция остановится

553 Что происходит при повышении температуры при химических процессах?

- происходят дегидрирования
- количество активных молекул увеличивается
- модуль напряжений возрастает
- количество активных молекул уменьшается
- распадаются химические связи

554 В присутствии катализатора реакции:

- идет обратным ходом
- замедляется
- ускоряется
- останавливаются
- прерывается

555 В каких процессах катализатор не имеет значение?

- гидратации
- окисление
- гидрирования
- гидролиза
- дегидрирования

556 Чем определяется зависимость скорости химических реакций от концентраций?

- критерием студента
- законом Всемирного тяготения
- законом Пуазели
- законом действия масс
- законом Ньютона

557 катализатор – это....

- вещество, не влияющие на реакцию
- вещество, которое изменяет скорость реакции
- вещество, которое замедляет скорость реакции
- вещество, которое подавляет реакцию
- вещество, которое останавливают реакцию

558 По закону действия масс:

- скорость химической реакции прямо пропорциональна произведению суммы концентраций реагирующих веществ
- скорость химической реакции прямо пропорциональна произведению концентрации реагирующих веществ
- скорость химической реакции обратно пропорциональна произведению концентрации реагирующих веществ
- скорость химической реакции прямо пропорциональна произведению скоростей реагирующих веществ
- скорость химической реакции обратно пропорциональна произведению скоростей реагирующих веществ

559 Важный фактор, определяющий скорость реакции:

- масса
- давление

- площадь
- температура
- объем

560 какой фактор не влияет на скорость химических процессов?

- температура, наличие катализатора, концентрация
- концентрация реагирующих веществ
- присутствие атмосферного давления
- температура
- наличие катализатора

561 Что из перечисленного оказывает влияние на жизнедеятельность дрожжей:

- все выше перечисленные
- изменение атмосферного давления
- количество субстрата
- влияние pH среды
- изменение цвета продукта

562 Что такое ползучесть?

- все выше перечисленные
- свойство материала непрерывно деформироваться под воздействием постоянной нагрузки
- способность некоторых дисперсных систем самопроизвольно восстанавливать структуру, разрушенную механическим воздействием
- сила прилипания
- способность тела сопротивляться формоизменению под действием внешних сил

563 Из чего составлены реологические модели?

- все выше перечисленные
- пружины и подшипников
- пружины и поршня
- пружины и квадратов
- пружины и треугольников

564 Что такое прочность пищевых продуктов?

- все выше перечисленные
- способность тела сопротивляться формоизменению под действием внешних сил
- способность тела к формоизменению, вызываемым остаточными деформациями
- мера сопротивления течению
- процесс постепенного рассеивания запасенной в теле энергии упругой деформации путем перехода ее в тепло

565 Реологические модели состоят из:

- шести элементов
- двух элементов
- трех элементов
- четырех элементов
- пяти элементов

566 Величина, обратная вязкости, называется:

- упругость
- пластичность
- прочность
- текучесть
- ползучесть

567 Большинство дрожжей хорошо развивается в пределах рН:

- 7,0 – 6,0
- 2,9 – 2,5
- 3,9 – 3,8
- 3,7 – 3,3
- 4,5 – 4,0

568 Что не относится к реологическим свойствам пищевых продуктов:

- прочность
- упругость
- растворимость
- пластичность
- вязкость

569 Что из них характеризует реологические свойства пищевых продуктов:

- все выше перечисленные
- ползучесть
- теплоемкость
- проницаемость
- теплоемкость

570 Под адгезией понимают:

- способность тела к формоизменению
- силу прилипания
- свойств материала
- сопротивление тела действию
- меру сопротивления течению

571 Что такое тиксотропия ?

- все выше перечисленные
- сила прилипания, которая возникает при контакте поверхностей
- способность некоторых дисперсных систем самопроизвольно восстанавливать структуру
- свойства материала непрерывно деформироваться под воздействием постоянной нагрузки
- способность тела к формоизменению и течению
- все выше перечисленные

572 Вязкость пищевых продуктов не зависит от:

- степени дисперсности
- температуры
- давления
- концентрации
- объема жидкости

573 Что такое релаксация напряжений?

- процесс постепенного рассасывания, запасенной в теле энергии упругой деформации путем перехода ее в тепло
- сопротивление тела действию касательной составляющей приложенной силы
- мера сопротивления течению
- предельное напряжение сдвига

574 Сколько промежуточных моделей идеализированных материалов известны?

- 10
- 2
- 3
- 5
- 6

575 Сколько видов адгезии различают?

- 8
- 2
- 3
- 5
- 7

576 какими физическими способами можно интенсировать процесс экстракции?

- Понижением температуры
- Повышением давлений
- Повышением объема
- Повышением температуры
- Понижением давлений

577 какой физический показатель сублимационной сушки?

- Постоянная температура
- Пониженное давление
- Глубокий вакуум
- Пониженная температура
- Повышенное давление

578 Что характеризует кривая сушка?

- Время израсходованная на сушку
- Зависимость влажности от времени
- Рациональность сушки
- Теплота израсходованная на сушку
- Влажность отделенная в сушке

579 Процесс абсорбции какой фазе соответствует (Q – газ, M – жидкость, B - твердый)?

- Q + Q
- Q + Q
- Q + M
- B + M
- B + Q

580 какие процессы адсорбция – десорбция?

- Адсорбция бесконечная
- Параллельные процессы
- Противоположные процессы
- Процессы отказывающие друг от друга
- Продолжение друг друга

581 к какому закону подчиняется процесс растворения газа и пара в жидкости?

- Генри
- Далтон
- Фик
- Кирков
- Гук

582 Один из этих процессов проявляет процесс кристаллизации?

- Уплотнение
- Измельчение
- Прессование
- Парообразование
- Растворение

583 какой процесс противоположный растворению?

- Уплотнение
- Измельчение
- Прессование
- Кристаллизация
- Парообразование

584 какой противоположный процесс кристаллизации?

- Прессование
- Уплотнение
- Растворение
- Парообразование
- Измельчение

585 какой процесс идет вместе с сушкой?

- Конденсация и растворение
- Теплота и холод
- Диффузия и теплота
- Охлаждение и нагревание
- Измельчение и парообразование

586 как называется процесс диффузии и теплоты вместе?

- Сатурация
- Растворение
- Экстракция
- Сушка
- Сепарация

587 Самый дешевый растворитель для процесса экстракции:

- Этиловый спирт
- Растительное масло
- Вода
- Бензин
- Бензол

588 В какой среде образуется кристаллизация?

- Жидкий
- Газ – жидкость
- Твердый – газ
- Твердый
- Газ

589 Интенсивность какого процесса обуславливает условие сухого воздуха?

- Кристаллизация
- Прессование
- Конденсация
- Перегонка
- Растворение

590 Один из каких процессов в образование глубокого вакуума является физическим показателем?

- Лучевая сушка
- Сублимационная сушка
- Сушка в тени
- Сушка солнечными лучами
- Радиационная сушка

591 Для чего применяют обратный осмос?

- Для ультраfiltrации
- Для опреснения соленых вод
- Для разделения растворов
- Для фракционирования растворов
- Для классической filtration

592 Для чего используют ультраfiltrацию?

- Для разделения, концентрирования растворов
- Для концентрирования растворов отделением сточных вод
- Для очистки сточных вод
- Для концентрирования растворов отделением от них растворителя
- Для опреснения соленых вод

593 На какие основные группы подразделяется мембранная технология?

- Обратный осмос
- Классическая filtration, микроfiltrация, ультраfiltrация, обратный осмос
- Классическая filtration
- Микроfiltrация

Ультрафильтрация

594 к какой технологии относится классическая фильтрация, ультрафильтрация, обратный осмос?

- Пищевой
 К технологии НАНО
 Нефтяной
 Химической
 Мембранной

595 как различаются мембранные аппараты по способу укладки?

- С плоскими мембранами
 С плоскими мембранными элементами, с трубчатыми мембранными элементами, с мембранами рулонного типа, с мембранами в виде полых волокон
 С мембранами в виде волокон
 С мембранами рулонного типа
 С трубчатыми мембранами

596 Чем характеризуется режим захлебывания течений в скруббере?

- Смешиваниям сыпучих продуктов с жидкостью
 Достижением слишком высокого уровня заливки жидкости колонны скруббера и срывом течений газа
 Выбросом через верх всей жидкости из скруббера
 Чрезмерно большим расходом жидкости через скруббер, препятствующий входу в него газа
 Торможением течения пленки жидкости газа

597 Что означает термин азеотропная смесь ?

- Разделение различных компонентов
 Равенство массовых концентрации жидкой и паровой фаз смеси жидкостей
 Равенство температур кипения составляющих бинарную смесь жидкостей
 Разделение смеси состоящих из трех летучих компонентов
 Разделение смеси состоящих из двух летучих компонентов

598 От чего зависит общее давление паров бинарной смеси?

- От перегонки
 От физико-химической природы компонентов, образующих раствор
 От температуры
 От влажности
 От теплофизической природы компонентов

599 как называется чередование процессов кристаллизации и растворения?

- Десорбция
 Растворение
 Перекристаллизация
 Кристаллизация
 Сорбция

600 как называется процесс разделения однородных жидких растворов на твердую и жидкую фазу?

- Сушка

- Кристаллизация
- Перегонка
- Сублимация
- Растворение

601 Чему равно давление паров над поверхностью бинарной смеси воды и толуола?

- Соотношению сил притяжения молекул растворенных веществ
- Сумме давлений их насыщенных паров
- Взвешенной сумме давлений насыщенных паров, определяемой законом Рауля
- Наибольшему из двух давлений насыщенных паров
- Ни какой из указанных

602 какие процессы увеличивают концентрацию перегоняемого продукта в колонне?

- Теплофизические
- Барботаж на тарелках
- Испарение жидкости на тарелках
- Испарение и конденсация на тарелках
- Тепловые

603 Что такое вторичный пар?

- Ни какой из указанных
- Пар выходящий из ректификационной колонны
- Пар, образующийся при подогреве бары в нижней части колонны
- Пар образующейся на каждой тарелке
- Пар выходящей из трубы

604 какой продукт является дистиллятом ректификационной колонны?

- Вода
- Спирт
- сивушные масла
- Эфиры
- Альдегиды

605 какие из нижеперечисленных является важнейшим параметром, регулирующим режим перегонной колонны?

- Давление перегонки
- Флегмовое число
- Коэффициент полезного действия
- Число единиц
- Число барботажных тарелок

606 На сколько групп делятся аппараты для кристаллизации?

- 15
- 2
- 8
- 9
- 11

607 как называется процесс поглощения одного вещества другим?

- Абсорбция
- Перегонка
- Хемосорбция
- Сорбция
- Адсорбция

608 как называется процесс поглощения одного вещества другим по всем объеме сорбента?

- Перегонка
- Абсорбция
- Адсорбция
- Хемосорбция
- Сушка

609 как называется процесс изменения концентрации вещества на границе раздела фаз?

- Ректификация
- Сушка
- Перегонка
- Хемосорбция
- Адсорбция

610 какому процессу относится поглощения вещества, сопровождающиеся химическими реакциями?

- Абсорбции
- Хемосорбции
- Адсорбции
- Перегонки
- Ректификации

611 В какой части пшеничного зерна больше целлюлозы?

- во всех частях
- в эндосперме
- в алейроновом слое
- в оболочке
- в зародыше

612 Под каким именем объединяются жиры и жироподобные вещества?

- ферменты
- липиды
- кислоты
- белки
- углеводы

613 какие белки связаны с фофорной кислотой?

- фосфолипиды
- фоспротеиды
- нуклеопротеиды
- гликонопротеиды
- липопротеиды

614 к какой форме бывают углеводы в пшеничном зерне?

- манноза, глюкоза
- минеральные вещества
- крахмал, целлюлоза, сахар
- фермент, манноза
- рафиноза, глюкоза

615 каким способом определяют консистенцию зерна?

- тензометрическим
- лабораторным
- визуальным
- органолептическим
- микроскопическим

616 Из этих сахаров какие относятся дисахаридам?

- гликоген
- малтоза
- фруктоза
- глюкоза
- галактоза

617 как называется разделение сырья по величине?

- измельчение
- сортировка
- калибровка
- очистка
- осмотр

618 С чем связано биологические потери растительного сырья?

- с процессом охлаждения
- с процессом замораживания
- с процессом сушки
- с процессом увлажнения
- с процессом сгорания

619 Что останавливает гидролиз мальтозы в замесе теста?

- манноза
- ксилоза
- сахароза
- фруктоза
- глюкоза

620 На сколько групп подразделяются сырье и продукты?

- 1
- 3
- 5
- 7
- 12

621 какой процесс идет в организме при передозировке витамина к?

- худший
- нормальный
- отрицательный
- токсический
- удовлетворительный

622 каким свойствам относится стекловидность зерна?

- технологическим
- физическим
- химическим
- биологическим
- реологическим

623 От чего состоит выбор типа калибровки?

- от влажности сырья
- от сорта сырья
- от вида сырья
- от калибровки
- от сортировки

624 каким свойствам относится масса природы зерна?

- технологическим
- физическим
- химическим
- биологическим
- микробиологическим

625 Минеральные вещества кислотного характера

- марганец, сера, хлор, магний
- кальций, калий
- фосфор, сера, хлор
- натрий, магний
- железо, медь, кобальт, фтор

626 какие витамины входят в состав пшеничного зерна?

- Д
- А
- Е
- К
- группы В

627 к какому из этих витаминов относится фоластин?

- К
- Е
- А
- В3
- В9

628 к какому из этих витаминов относится тиамин?

- Е
- А
- С
- К
- Д

629 Сколько энергии дает 1 г белка

- 2 ккал
- 9,3 ккал
- 8 ккал
- 4,1 ккал
- 17 ккал

630 какую роль играют жиры в организме?

- обменную
- энергетический и информационный
- энергетический и пластический
- информационный
- приводит к ожирению

631 На сколько групп делятся белки?

- 1
- 2
- 3
- 4
- 5

632 какие из нижеперечисленных относятся дисахаридам?

- ксилоза, манноза
- глюкоза, фруктоза
- глюкоза, фруктоза, сахароза
- рафиназа, фруктоза
- сахароза, мальтоза, лактоза

633 Витамин Е чему относится?

- аскорбиновой кислоте
- рутину
- токоферолу
- никотину
- пиридоксину

634 какие из этих относятся жирорастворимым витаминам?

- К, В12, В6 К
- А, С, Д, К
- С, Е, В, К
- А, Д, Е, К
- С, Д, Е, А

635 какие вещества расщепляются до аминокислот в организме?

- витамины
- углеводы
- жиры
- минеральные вещества
- белки

636 к какой болезни приводит в организме человека при недостатке белка?

- цинге
- ментарному
- Бехтеревому
- Алиментарному
- куриной слепоте

637 к какой болезни приводит при недостатке аскорбиновой кислоты?

- Бери-бери
- цинге
- рахиту
- гипертонии
- куриной слепоте

638 к какой болезни приводит в организме человека при недостатке витамина Д?

- Бери-бери
- рахиту
- цинге
- гипертонии
- куриной слепоте

639 к какой болезни приводит в организме человека при недостатке витамина В?

- Бери-бери
- рахиту
- цинге
- гипертонии
- куриной слепоте

640 Из чего состоит витамин В6 по химическому составу?

- из ферментов
- из пиридоксина
- из аминокислоты
- из аскорбиновой кислоты
- из белков

641 Ферменты вызывающие гидролиз крахмала?

- Пептиназа
- Изомераза
- Гидролаза
- Липаза
- Амилаза

642 Температурный оптимум для действия ферментов.

- 28-30 °С
- 15-25 °С
- 75-80 °С
- 35-50 °С
- 5-10 °С

643 Пигменты растворимые в жирах?

- Глицерин
- Каротиноиды
- Йод
- Лецитин
- Липоиды

644 Ферменты отщепляющие ответвления глюкозидных цепочек амилопектина?

- трансфераза
- α -амилаза
- β -амилаза
- α -амилоза
- β -амилоза

645 Белки муки растворимые в чистой воде

- альбумины
- лизин
- глютелины
- проламины
- глобулины

646 Белки муки растворимые в растворе спирта

- альбумины
- протеиды
- глобумины
- проламины
- глютемины

647 какая фракция белка вязкая и текучая

- глобулиновая
- проламиновая
- глиадиновая
- альбуминовая
- глютениновая

648 какие из нижеперечисленных относятся к небелковым азотистым соединениям .

- глютемины
- аминокислоты, пентоны
- коллоиды
- протеиды
- глобумины

649 Белки муки растворимые в слабых растворах нейтральных солей

- лейцин
- глобумины
- глютемины
- проламины
- альбумины

650 Белки муки растворимые в слабых растворах щелочей

- глютемины
- глобумины
- альбумины
- проламины
- протамины

651 какой фермент в алейроновом слое зерна

- глютемины и проламины
- альбумины и глобумины
- альбумины и глутелины
- глобумины и глютемины
- проламины и глютемины

652 какой фермент в эндосперме зерна

- глютенины и альбумины
- проламины и глютамины
- глобумины и глютенины
- альбумины и глобумины
- проламины и глобумины

653 В каких пределах колеблется активная кислотность муки

- 7-11
- 4-8
- 5,8-6,3
- 1-3
- 3-5

654 При участии чего происходят биохимические процессы

- углеводов
- ферментов
- витаминов
- кислоты
- минеральных солей

655 Из чего состоит цитоплазма клетки

- липидов, витаминов
- из белка, липидов и углеводов
- из углеводов, ядра
- из клеточной стенки
- из клеточной плазмы

656 По каким физическим свойствам не сортируют сыпучее сырье на фракции?

- удельным весом
- магнитным свойствам
- электрическим свойствам
- аэродинамическим свойствам
- оптическим свойствам

657 По каким физическим свойствам сортируют сыпучее сырье на фракции?

- акустическим свойствам
- удельной теплоемкости
- удельной теплопроводности
- оптическим свойствам
- удельному весу

658 Цель сортирования сыпучих материалов заключается:

- получение фракций определенного веса
- получение однородной массы
- получение фракций определенной крупности
- получение гомогенной массы
- получение фракций определенной формы

659 Сколько целей преследует процесс сортирования сыпучих материалов

- ∞
- 3
- 4
- 2
- 1

660 Цель сортирования сыпучих материалов состоит:

- выделение примесей на основе отличия их физиологических свойств от свойств материала
- выделение примесей на основе отличия их физических свойств от свойств материала
- выделение примесей на основе отличия их химических свойств от свойств материала
- выделение примесей на основе отличия их микробиологических свойств от свойств материала
- выделение примесей на основе отличия их биохимических свойств от свойств материала

661 С помощьюпроисходит разделение частиц отличающихся размерами

- дифракционной решетки
- триер
- сит
- поставов
- дуршлака

662 как называются частицы, просеивающиеся через сита при просеивании?

- выход
- проход
- уход
- сход
- высевка

663 С помощью сит осуществляется разделение частиц по:

- весу
- размерам
- форме
- цвету
- плотности

664 как называются частицы, остающиеся на ситах при просеивании?

- пылевка
- выход
- проход
- сход
- уход

665 какие металлические примеси чаще всего встречаются в числе примесей засоряющих зерно?

- полладий
- серебро
- железо и алюминий
- сталь и чугун
- только алюминий

666 В какой промышленности применяются резательные машины?

- спиртовой
- кондитерской
- сахарной
- чаеразвесочной
- молочной

667 какие резательные машины получили наибольшее распространение?

- вращательные
- маятниковые
- ротационные
- центробежные
- наклонные

668 В каких производствах применяются дисковые резательные машины?

- мукомольной
- сахарной
- кондитерской
- мясной
- ликеро-водочной

669 Что из перечисленного относится к сыпучим материалам?

- молочное сырье
- виноградное сырье
- зерно
- масличное сырье

корнеплоды

670 Что из перечисленного относится к продуктам переработки зерна?

- все перечисленное
- мука
- крупа
- крупка
- солод

671 Йод в основном входит в состав:

- витамина В12
- углеводов
- органических кислот
- гормонов
- костей

672 как по другому называется витамин С?

- муравьиная кислота
- кобаламин
- пантотеновая кислота
- аскорбиноксидаза
- аскорбиновая кислота

673 Средней физиологической нормой соотношения между белками, жирами и углеводами является:

- 4:1:2
- 4:1:1
- 1:1:4
- 1:4:1
- 1:2:4

674 Что не определяет органолептическую ценность пищевых продуктов?

- вкус
- консистенция
- запах
- внешний вид
- наличие микроорганизмов

675 какое качество зависит от органических кислот в продуктах питания?

- запах
- цвет
- форма
- вкус
- консистенция

676 какую роль играют в организме человека витамины группы Д?

- регулирует свертывание крови
- регулирует минеральный обмен
- зрительного аппарата регулирует функции

- укрепляет стенки кровеносных сосудов
- регулирует жирового обмена

677 Витамин Р в промышленности получают:

- синтетически путем
- из рыбного сырья
- из чайного листа
- из мяса курицы
- из кожицы яблоки

678 От чего зависит энергетическая ценность продуктов питания?

- воды, углеводов, гликозидов
- органических кислот, белков, красящих веществ
- углеводов, белков, жиров
- углеводов, жиров, органических кислот
- витаминов, углеводов, макроэлементов

679 какое из нижеперечисленных свойств не характеризует пищевую ценность продуктов питания:

- физиологические свойства
- доброкачественность
- автолиз
- энергетическая способность
- сенсорные свойства

680 Филлохинон - название какого витамина?

- витамина Д
- витамина С
- витамина В1
- витамина К
- витамина А

681 Что соответствует составу жиров?

- глицерин и белки
- белки и аскорбиновая кислота
- углеводы и азотистые соединения
- органические кислоты и глицерин
- жирные кислоты и глицерин

682 β-каротин относится:

- витамин Е
- витамин А
- витамин В6
- витамин С
- витамин Д

683 На доброкачественность продуктов питания влияет отрицательно:

- содержание солей Na и Ca
- содержание углеводов

- содержание белков
- содержание красящих веществ
- содержание солей тяжелых металлов

684 Вода в организме человека входит в состав:

- все выше перечисленные
- костей
- крови
- всех органов и тканей
- лимфы

685 Суточная потребность организма взрослого человека в витамине С составляет:

- 300 – 500 мг/сут
- 70 – 100 мг/сут
- 100 – 150 мг/сут
- 150 – 200 мг/сут
- 200 – 270 мг/сут

686 Сколько методов очистки жидких полуфабрикатов?

- 16
- 1
- 3
- 7
- 12

687 Что относится к тепло-физическим характеристикам?

- охлаждение
- варка
- кипячение
- коэффициент теплопроводности, теплоемкости, температуропроводности
- замораживание

688 какими свойствами обладает озоновый газ?

- антисептическим
- окислительно-дезинфицирующим
- бактерицидным
- антифунгицидным
- мутирующим

689 как называется процесс поглощения веществ всей массой

- сорбция
- абсорбция
- хемосорбция
- адсорбция
- десорбция

690 Что характеризует физическая суть дифференциального уравнения конвективной диффузии?

- Устойчивость процесса

- Изменение концентрации
- Изменение температуры
- Изменение силы сопротивления
- Изменение равновесия

691 В пищевой промышленности для какой цели используют процесс перегонки и ректификации?

- В получении разных осадений
- В получении разных смесей
- В получении технического и пищевого этилового производстве душистых веществ
- В получении сухих веществ
- В получении влажных веществ

692 каким способом пользуются в разделении однородных жидких смесей?

- Экстракцией
- Абсорбцией
- Кристаллизацией
- Сушкой
- Ректификацией, перегонкой

693 От каких показателей материала зависит процесс экстракции в системе твердое тело-жидкость?

- От степени чистоты
- От строения, химического состава
- От веса
- От термо-технического показателя
- От цвета

694 каким методом пользуются при интенсификации процесса экстракции в системе твердое тело-жидкость?

- Увеличение контактной поверхности
- Смешивани
- Замораживание, нагревание
- Измельчение материала, образование эффективной гидродинамической условий
- Отделение по разные фракции

695 В какой срок проводится озонирование?

- 1-6ч
- 5-7ч
- 7ч
- 2ч
- 10-48ч

696 к какой производственной отрасли относится процесс измельчения?

- механико-тепло-физической
- тепло-физической
- бродильной
- химической
- физической

697 к какому процессу производства относится диффузия?

- механический
- брожения
- химический
- теплофизический
- физико-химический

698 к каким методам консервирования относится использование сахара в обработке пищевых продуктов?

- физико-химический
- тепло-физический
- биохимический
- химический
- физический

699 какое оборудование используется для отделения и промывки крахмала?

- пурификатором
- терки
- прессы
- моеющее устройство
- очистители

700 каким понятием пользуются при изучении процесса экстракции?

- Условие пятиугольной диаграммы
- Условие параллельности
- Понятие треугольной диаграммы
- Понятие взаимных действий фаз
- Понятие равновесия