

## 1102Y\_Ru\_Æyani\_Yekun imtahan testinin sualları

### Fənn : 1102Y Ərzaq mallarının əmtəəşünaslığı və ekspertizası

1 Укажите количество групп вкусовых товаров по физиологическому воздействию на организм человека.

- 6.0
- 4.0
- 5.0
- 2.0
- 3.0

2 В каком районе Азербайджана больше всего выращивается чай?

- Закачала
- Ярдымлы
- Масаллы
- Лянкарань
- Астара

3 В каком месяце больше всего проводится сбор листьев чая?

- сентябрь
- июль
- июнь
- май
- август

4 В каком месяце меньше всего проводится сбор листьев чая?

- сентябрь
- июль
- июнь
- октябрь
- август

5 Какой из нижеперечисленных витаминов отсутствует в чае?

- B9
- B2
- B1
- D
- B6

6 Какой технологический процесс используется в производстве зеленого бархатистого чая?

- сортирование высушенного чая
- скручивание
- выпаривание чайных листьев
- ферментация

- зеленая сортировка и осушка

7 Эфирное масло каких растений используется при ароматизации чая?

- апельсин
- жасмин
- герань
- бергамот
- лимон

8 Что из нижеперечисленного не относится к сенсорным показателям чая?

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

9 В сколько баллов оценивается качество поставляемого на продажу черного бархатистого чая?

- 100.0
- 25.0
- 5.0
- 10.0
- 50.0

10 Какой из нижеперечисленных показателей не оценивается в лабораториях при экспертизе качества чая?

- экстрактивное вещество
- танин
- влажность
- зола
- кофеин

11 При каких условиях нужно хранить чай?

- 18-20 градусов по С и 070% относительной влажности
- 10-15 градусов по С и 075% относительной влажности
- 0-10 градусов по С и 65% относительной влажности
- 0-15 градусов по С и 070% относительной влажности
- 15-18 градусов по С и 65% относительной влажности

12 Каков гарантированный срок хранения взвешенного, герметичного голограмно упакованного чая?

- 2,5 год
- 1 год
- 8 месяцев
- 2,0 год
- 1,5 год

13 Какой чай используется в производстве одноразового чая?

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

14 Какой технологический процесс используется в производстве черного бархатистого чая?

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

15 При какой температуре сушат скрученные чайные листья на первой стадии?

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

16 При какой относительной влажности происходит ферментация скрученных чайных листьев?

- 90-98
- 075-80
- 070-075
- 95-98
- 80-85

17 Сколько процентов растворимых сахаров имеется в составе чая?

- 5,0-6,0.
- 2-3.
- 1-2.
- 3-4,07.
- 4,8-5,0.

18 Сколько процентов эфирных масел в среднем имеется в чае?

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

19 Какое вещество чая оказывает на организм большее физиологическое воздействие?

- витамин С
- теобромин

- танин
- кофеин
- теофиллин

20 Сколько химических соединений и веществ входят в состав чая?

- 350.0
- 100.0
- 50.0
- 300.0
- 150.0

21 На сколько групп делится товарный чай по основной классификации?

- 6.0
- 4.0
- 2.0
- 3.0
- 5.0

22 Сколько месяцев длится сбор чайных листьев в Азербайджане?

- 10.0
- 4.0
- 2.0
- 6.0
- 8.0

23 Сколько сортов чая существует?

- 420.0
- 180.0
- 96.0
- 380.0
- 260.0

24 Какой мелко и крупнолиственный, разделенный на фракции зеленый бархатистый чай не существует?

- M3
- L2
- L1
- M1
- M2

25 Родина чая:

- Грузия
- ШриЛанка
- Индия
- Китай
- Азербайджан

26 В каком году в Азербайджане начали выращивать чай?

- 1890.0
- 1928.0
- 1918.0
- 1912.0
- 1896.0

27 В каком году был составлен трест “Азербайджан чай”?

- 1960.0
- 19307.0
- 1932.0
- 1940.0
- 1950.0

28 На сколько групп делится бархатистый чай?

- 6.0
- 2.0
- 3.0
- 4.0
- 5.0

29 Какой черный бархатистый чай скупаемый с заграницы считается чаем высшего качества?

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

30 Какой черный бархатистый чай скупаемый с заграницы считается чаем среднего качества?

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

31 Какой черный бархатистый чай скупаемый с заграницы считается чаем низкого качества?

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

32 Из сколько технологических процессов состоит производство желтого бархатистого чая?

- 5.0
- 4.0

- 3.0
- 6.0
- 7.0

33 Каково наименьшее количество танина в составе черного бархатистого чая?

- 0.09
- 0.06
- 0.05
- 0.08
- 0.07

34 Каково наименьшее количество кофеина в составе черного бархатистого чая?

- 0.028
- 0.016
- 0.014
- 0.018
- 0.012

35 Что вызывает помутнение чая после охлаждения?

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

36 В скольких странах мира выращивают кофе?

- 60.0
- 40.0
- 30.0
- 70.0
- 50.0

37 Какая страна предоставляет более 40% производимого кофе во всем мире?

- Индия
- Гватемала
- Сальвадор
- Бразилия
- Никарагуа

38 Родина кофе?

- Гватемала
- Индия
- Бразилия
- Эфиопия
- Колумбия

39 Какой компонент кофе оказывает основное воздействие на организм человека?

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

40 Что из нижеперечисленного не относится к сенсорным показателям кофе?

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

41 Какой из нижеперечисленных показателей кофе неопределяется при экспертизе качества?

- кофеин
- зола
- влажность
- сахар
- экстрактные вещество

42 Укажите срок хранения молотого кофе в зависимости от способа упаковки?

- 4-07 месяцев
- 2-5 месяцев
- 1-5 месяцев
- 3-6 месяцев
- 2-6 месяцев

43 Влажность растворимого кофе?

- 0.07
- 0.06
- 0.03
- 0.04
- 0.05

44 На сколько групп делятся кофейные напитки в зависимости от рецептуры?

- 4.0
- 6.0
- 7.0
- 3.0
- 5.0

45 Каково максимальное количество металлических примесей в составе кофейных напитков?

- не более 4 мг/кг
- не более 2 мг/кг

- не более 1 мг/кг
- не более 5 мг/кг
- не более 3 мг/кг

46 Количество кофеина в растворимом кофе?

- 0.032
- 0.02
- 0.015
- 0.028
- 0.025

47 Максимальное количество примеси металла в 1 кг молотого кофе?

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

48 Минимальное процентное количесиво кофеина в составе натурального кофе?

- не менее 0,9%
- не менее 0,6%
- не менее 0,5%
- не менее 0,07%
- не менее 0,8%

49 Каково количесиво золы,нерастворимой в 10%ой HCl,в составе кофе с добавками?

- 0.0035
- 0.002
- 0.001
- 0.003
- 0.0025

50 По какому стандарту определяется качество кофе?

- ГОСТ 072407-90
- ГОСТ 1938-90
- ГОСТ 1939-90
- ГОСТ 6805-90
- ГОСТ 6420-90

51 На сколько товарных сортов делится кофев зависимости от качества?

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



52 В каком виде натуральный кофе не поступает в продажу?

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

53 Каково минимальное процентное количество кофеина в составе кофе?

- 1.2
- 0.9
- 0.5
- 0.07
- 1.1

54 Какой из нижеперечисленных кофейных сортов не относится к Азиатской группе?

- Паданг
- Малабар
- Мокко
- Харари
- Суматра

55 Какой из нижеперечисленных кофейных сортов не относится к Американской группе?

- Сантос
- КостаРика
- Моржинка
- Плантейшен
- Рио

56 На скольких континентах мира производится кофе?

- 5.0
- 2.0
- 1.0
- 3.0
- 4.0

57 На сколько групп делятся кофейные сорта?

- 6.0
- 4.0
- 2.0
- 3.0
- 5.0

58 Какой из нижеперечисленных кофейных сортов не относится к Африканской группе?

- Камерун
- Харари

- Либерия
- Мокко
- Джима

59 При какой температуре обжариваются зерна сырого кофе?

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

60 Какое вещество образовывается при обжаривании кофе?

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

61 Укажите время обжарки кофе?

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

62 На сколько увеличивается объем кофе при обжаривании?

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

63 На сколько уменьшается количество кофе при обжаривании?

- 0.3
- 13-15%
- 5-10%
- 13-21%
- 20-25%

64 Сколько веществ придающих кофе запах и аромат были определены методом хроматографии?

- 300.0
- 150.0
- 100.0
- 400.0
- 200.0

65 Сколько процентов молотого корня цекария имеется в кофе с добавками?

- 0.25
- 0.1
- 0.05
- 0.2
- 0.15

66 Каково количество кофеина в кофейных напитках?

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

67 На сколько групп делят специи по товароведной классификации ?

- 2.0
- 4.0
- 5.0
- 6.0
- 3.0

68 Какие из нижеперечисленных специй получают из цветка растений?

- анис
- кишнец
- орегана
- гвоздика
- калурия

69 Какие специи получают из листьев растений?

- красный перец
- корица
- мускатный цветок
- моеран
- хрен

70 Какой горький компонент имеется в красном перце?

- аллильное эфирное масло
- пиперидин
- пиперин
- капсаисин
- эугенол

71 Родина лаврового листа:

- Бразилия
- Азербайджан

- Грузия
- Малая Азия
- Индия

72 Родина шафрана:

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

73 К какой группе красителей относятся красители шафрана?

- тартразин
- антоцианы
- хлорофилл
- каротиноиды
- флавоноиды

74 Какое количество эфирных масел содержится в анисе?

- 5-07%
- 2-3%
- 1-2%
- 4-6%
- 3-4%

75 Укажите верное количество видов горчицы ?

- 6.0
- 4.0
- 2.0
- 3.0
- 5.0

76 При какой температуре и относительной влажности хранят специи?

- 18-20 градусов по С; 075% относительной влажности
- 8-10 градусов по С; 60-070% относительной влажности
- 5-10 градусов по С; 60-65% относительной влажности
- 10-15 градусов по С; 65-070% относительной влажности
- 15-18 градусов по С; 070-075% относительной влажности

77 Сколько процентов эфирных масел содержится в имбире?

- 0.012
- 0.008
- 0.005
- 0.014
- 0.009

78 На сколько сортов подразделяется имбирь в зависимости от места выращивания?

- 3.0
- 6.0
- 2.0
- 4.0
- 5.0

79 Сколько процентов эфирных масел содержится в гвоздике?

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

80 Родина мускатного ореха:

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

81 Из какого органического соединения синтетическим методом получают ванилин, являющийся основной составной частью эфирного масла ванили?

- из альдегидов и кетонов
- из ванильных альдегидов
- из терпенов
- из эвгенола и гваякола
- из сложных эфиров

82 Какой гликозид придает горькость горчице?

- кросетин
- пиперин
- капсаитсин
- синигрин
- кросин

83 Какую из нижеследующих специй получают из корня растений?

- ваниль
- петрушка
- сельдерей
- корица

84 Какую из нижеперечисленных специй получают из кожуры растений?

- горчица
- красный перец

- мускатный цветок
- корица
- хрен

85 Какую из нижеперечисленных специй получают из зерен растений?

- анис
- черный перец
- кардамон
- мускатный орех
- семена кориандра

86 Какую из нижеперечисленных специй получают из плодов растений?

- гвоздика
- мускатный орех
- горчица
- бадьян
- корица

87 Какова процентная влажность и зольность лаврового листа?

- влажность 107%– зольность 5%
- влажность 10%– зольность 3%
- влажность 8% – зольность 3%
- влажность 13% – зольность 4%
- влажность 15%– зольность 4%

88 Какое вещество составляет до 40%-ов эфирного масла шафрана?

- нонильный спирт
- пинен
- нитропиненол
- сафранал
- синеол

89 Какова процентная влажность и зольность зерен кориандра?

- влажность 14% п – зольность 8%
- влажность 10% – зольность 5%
- влажность 8% – зольность 4%
- влажность 13% – зольность 07%
- влажность 12% – зольность 6%

90 Родина душистого перца:

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

91 На сколько групп подразделяются вкусовые добавки по схожим качествам, сырью и применению?

- 6.0
- 4.0
- 3.0
- 7.0
- 5.0

92 В какой области Азербайджана добывается каменная соль?

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

93 Какая из нижеперечисленных кислот не применяется при консервировании продуктов?

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

94 Каково процентное содержание сахара в безалкогольных напитках?

- 07-8%
- 5-6%
- 4-5%
- 07-10%
- 6-07%

95 Каково процентное содержание воды в безалкогольных напитках?

- 88-90%
- 84-86%
- 80-84%
- 88-92%
- 86-88%

96 Каково максимальное процентное содержание органических кислот в безалкогольных напитках?

- 0.015
- 0.005
- 0.001
- 0.012
- 0.008

97 На сколько групп делятся спиртные напитки по товароведной классификации?

- 8.0
- 3.0
- 2.0
- 4.0
- 6.0

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

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

99 Сколько процентов сахара содержится в десертных напитках?

- 0.18
- 0.14
- 0.1
- 0.12
- 0.16

100 На сколько групп делятся минеральные воды по назначению?

- 3.0
- 5.0
- 6.0
- 2.0
- 4.0

101 В пределах сколько процентов сахара содержится в безалкогольных напитках?

- 16.
- 12-13.
- 5-6.
- 07-10.
- 14-15.

102 Сколько балльной системой оцениваются органолептические показатели безалкогольных напитков?

- 85.0
- 30.0
- 10.0
- 100.0
- 50.0

103 Сколько процентов сахара содержится в шербете?

- 65-070%
- 58-60%
- 55-60%



- 60-65%
- 60-62

104 Какие методы применяются для продливания срока хранения безалкогольных напитков?

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

105 При какой температуре хранят безалкогольные напитки?

- от 10 градусов по С до +15 градусов С
- от +5 градусов по С до +10 градусов С
- от 0 градусов по С до +5 градусов С
- от 0 градусов по С до +12 градусов С
- от +5 градусов по С до +15 градусов С

106 В какой стране впервые было изготовлено пиво?

- Италия
- Китай
- Греция
- Египет
- Индия

107 Какой из нижеперечисленных витаминов отсутствует в составе пива?

- В6
- В2
- В1
- К
- РР

108 Основное сырье пива:

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

109 Сколько дней длится созревание светлого пива?

- 40 дней
- 22 дня
- 11 дней
- 11-30 дней
- 30 дней

110 Скольки балльной системой оценивается качество пива?

- 75.0
- 30.0
- 10.0
- 100.0
- 50.0

111 Каков срок хранения пива с стабилизирующими добавками?

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

112 Каков срок хранения хлебного кваса в зависимости от сорта?

- 4-8 дней
- 3-4 дня
- 2-3 дня
- 2 – 07 дней
- 4-5 дней

113 Какова цель ректификации спирта?

- увеличить количество этилового спирта в растворе
- сделать этиловый эфир прозрачным
- очистить этиловый спирт от сивушных масел, метилового спирта и фурфурола
- очистить этиловый спирт от токсичных веществ
- очистить этиловый спирт от осадков

114 Укажите верное количество этилового спирта в составе водки?

- 0.56
- 0.55
- 0.4
- 0.45
- 0.5

115 Основное сырье виски:

- сахарный тростник полученный из патки этилового спирта
- этиловый спирт полученный из картофеля
- ретифицированный этиловый спирт
- этиловый спирт полученный из зернистых растений
- этиловый спирт полученный из сахарной свеклы

116 Основное сырье рома:

- этиловый спирт полученный из сахарной свеклы
- этиловый спирт полученный из зернистых растений
- ретифицированный этиловый спирт
- сахарный тростник полученный из патки этилового спирта

этиловый спирт полученный из картофеля

117 Сколько балльной системой оценивают органолептические показатели ликерноводочных продуктов?

- 100.0  
 30.0  
 25.0  
 10.0  
 50.0

118 Сколько месяцев можно хранить сладкие настойки и десертные напитки?

- 4-3 месяца  
 8-6 месяцев  
 10-8 месяцев  
 2-3 месяца  
 6-4 месяца

119 Максимум сколько месяцев можно хранить ликерные продукты?

- 4.0  
 10.0  
 12.0  
 8.0  
 6.0

120 Какой этиловый спирт используется в водочном, ликерноводочном и винном производстве в зависимости от степени очистки?

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

121 На сколько групп подразделяются ликерноводочные продукты?

- 15.0  
 9.0  
 8.0  
 12.0  
 10.0

122 Каков срок хранения пастеризованного хлебного кваса?

- 6 месяцев  
 2 месяца  
 1 месяц  
 3 месяца  
 4 месяца

123 Каков срок хранения пастеризованного пива?

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

124 Сколько дней длится брожение пивного сусла?

- 21-30 дней
- 10-14 дней
- 3-5 дней
- 07-9 дней
- 14-21 день

125 Сколько дней должна прорасти ячмень используемая для производства пива?

- 07 дней
- 4 дня
- 3 дня
- 5 дней
- 6 дней

126 Какие вещества в составе пива придают ему специфический горький вкус и запах?

- эфирное масло
- смола и эфирное масло
- лупулин и гликозиды
- лупулин
- смола

127 Сколько дней длится созревание темного пива?

- 42-60 дней
- 42-80 дней
- 30-40 дней
- 42-108 дней
- 42-90 дней

128 Какие вещества способствуют образованию пивной пены?

- количество углекислого газа в составе пива
- количество спирта в составе пива
- количество крахмала в ячмени
- количество белка в ячмени
- количество сахара в составе пива

129 Что влияет на количество экстрактивных веществ в составе пива?

- количество углекислого газа в составе пива
- количество спирта в составе пива

- количество белка в ячмени
- количество крахмала в ячмени
- количество сахара в составе пива

130 Чем отличается производство настоек и наливок?

- количеством разнообразием органических кислот
- качеством добавочного сырья
- качеством этилового спирта
- по хранению в этиловом спирте сырья и его добавлением
- регулированием количества сахара

131 Какие сорта винограда больше всего используются в винном производстве?

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

132 Какой из нижеперечисленных сортов винограда не относится к техническим?

- Хемшере
- Ркацители
- Баяншире
- Аг Тебризи
- Ширваншахи

133 Какой из нижеперечисленных сортов винограда относится к техническим?

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

134 Минимальное время хранения коллекционных вин в бочках или бутылках после приготовления?

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

135 Сколько процентов спирта содержится в шампанском вине?

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

136 Чем отличается марочное вино от обычного?

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

137 Где впервые был произведен коньяк?

- Италия
- Испания
- Португалия
- Франция
- Венгрия

138 Что из нижеперечисленных относится к органолептическим показателям вин?

- типичность
- запах и аромат
- прозрачность и цвет
- концентрация
- вкус и букет

139 Какой физикохимический показатель вина не считается стандартным?

- летучесть кислот
- этиловый спирт
- экстрактивные вещества
- сахар
- кислотность

140 Сколько процентов спирта содержится в столовых сортах винограда?

- 8-12%
- 9-11%
- 07-9%
- 9-14%
- 07-12%

141 Где впервые были произведены Токайские вина?

- Италия
- Франция
- Испания
- Венгрия
- Португалия

142 Где впервые было произведено вино Малага?

- Италия
- Франция

- Венгрия
- Испания
- Португалия

143 Максимальное количество дегустируемых вин за один день?

- 16-20
- 42348.0
- 42285.0
- 26-30
- 42705.0

144 Чем отличаются газированные вина от шампанских вин?

- пастеризацией вина
- по вторичному окислению вина
- По количеству CO<sub>2</sub> в составе
- наполнением бутылок газом при вливании в них вина
- добавлением в вина добавок

145 Какой процесс включает в себя купаж вина в производстве?

- в вино добавляется концентрированный виноградный сок
- смешиваются различные винные материалы полученные из одного сорта винограда
- винный материал несколько раз отстаивается и фильтруется
- смешиваются различные винные материалы полученные из разных сортов винограда
- в вино добавляется этиловый спирт

146 Что из нижеперечисленного не относится к процессу созревания вина?

- выдержка и непригодное состояние вина
- доведение до полной готовности
- формирование вина
- стабилизация органолептических и физикохимических показателей
- созревание вина

147 Какой из нижеперечисленных вин не относится к десертным?

- Мускатные вина
- Малага
- Токайские вина
- Мадера
- Кагор

148 В каком ряду верно указано количество способов производства вина ?

- методом непрерывного резервуара
- 4 способа
- 2 способа
- 3 способа
- методом прерывистого резервуара

149 По каким показателям определяется типичность вина?

- по результатам дегустации вина
- по физикохимическим показателям вина
- по количеству содержащегося спирта
- по месту и способу приготовления, а также по сорту используемого винограда
- по цвету вина

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

- 5.0
- 3.0
- 1.0
- 2.0
- 4.0

151 Родина картофеля:

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

152 Какой из этих овощей является корнеплодом?

- редис
- свекла
- морковь
- топинамбура
- репа

153 Какое из нижеперечисленных относится к корнеклубням?

- зеленый лук
- батат
- картофель
- репка
- топинамбура

154 Какой подгруппе овощей относится свекла ?

- зелень
- бахчевые
- клубнеплоды
- корнеплоды
- томат

155 На сколько групп подразделяют морковь в зависимости от размера?

- 6.0
- 4.0



- 2.0
- 3.0
- 5.0

156 На сколько видов делится чеснок по степени созреванию?

- 5.0
- 3.0
- 1.0
- 2.0
- 4.0

157 На сколько подгрупп делятся зеленые овощи?

- 6.0
- 3.0
- 2.0
- 5.0
- 4.0

158 В каких из этих овощей есть эфирные масла?

- в молодых листьях свеклы
- в кирсалате
- в салат-латуке
- в тархуне
- в шпинате

159 Какой вид капусты богат витамином "С"?

- кольраби
- краснокочанная
- белокочанная
- брюссельская
- савойская

160 Какое красящее вещество придает желтый цвет моркови?

- сианидин
- энидин
- бетаин
- каротин
- энин

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

- 5.0
- 2.0
- 1.0
- 3.0
- 4.0

162 На сколько групп делятся картофель в зависимости от использования?

- 4.0
- 2.0
- 1.0
- 5.0
- 3.0

163 На сколько подгрупп делятся вегетативные овощи?

- 6.0
- 3.0
- 2.0
- 7.0
- 4.0

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

- 5.0
- 3.0
- 2.0
- 1.0
- 4.0

165 Какой из этих глюкозидов придает горечь петрушке?

- капсаицин
- соланин
- гисперидин
- апиин
- ваксинин

166 Укажите количество видов пряных овощей?

- 6.0
- 4.0
- 3.0
- 7.0
- 5.0

167 Укажите количество видов десертных овощей?

- 5.0
- 2.0
- 1.0
- 3.0
- 4.0

168 На сколько групп делятся огурцы в зависимости от размера?

- 8.0
- 6.0

- 4.0
- 5.0
- 7.0

169 Родина арбуза:

- Россия
- Азия
- Америка
- Африка
- Азербайджан

170 Какой из указанных относится к томатным овощам?

- свекла
- репа
- огурец
- баклажан
- редис

171 На сколько групп делятся баклажаны по сроку созревания?

- 5.0
- 2.0
- 1.0
- 3.0
- 4.0

172 Насколько групп делятся баклажаны по размеру и по форме?

- 5.0
- 2.0
- 1.0
- 3.0
- 4.0

173 Какой глюкозид существует в составе незрелого помидора?

- соланин
- синигрин
- гисперидин
- амигдалин
- капсаицин

174 После скольких дней собирают зеленую тыкву ?

- 07-9.
- 07-10.
- 4-5.
- 5-6.
- 07-8.

175 Какой глюкозид придает баклажану горький вкус?

- апиин
- синигрин
- гисперидин
- соланин
- капсаицин

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

- 7.0
- 4.0
- 3.0
- 5.0
- 6.0

177 Сколько процентов воды содержится в составе яблок?

- 85-88
- 070-075
- 60-070
- 83-85
- 075-80

178 На сколько частей делятся груши по сроку созревания?

- 5.0
- 2.0
- 1.0
- 3.0
- 4.0

179 Какой из нижеперечисленных относится к зимним яблокам?

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

180 На сколько групп подразделяются косточковые фрукты?

- 6.0
- 4.0
- 3.0
- 7.0
- 5.0

181 На сколько групп подразделяются ягоды?

- 5.0
- 2.0

- 1.0
- 3.0
- 4.0

182 На сколько групп подразделяется виноград в зависимости от назначения?

- 6.0
- 4.0
- 2.0
- 3.0
- 5.0

183 Что из нижеперечисленных относится к тропическим фруктам?

- тут
- инжир
- финик
- ананас
- гранат

184 Родина ананаса:

- Турция
- Афганистан
- Греция
- Южная Америка
- Африка

185 Какой из орехоплодных фруктов богат белком?

- бук
- миндаль
- орех
- фисташка
- фундук

186 Какой из этих фруктов может созревать после сбора?

- черешня
- гранат
- оливка
- яблока
- вишня

187 Какой овощ подвергается сухому гниению?

- картофель
- репа
- свекла
- морковь
- капуста

188 Какой овощ подвергается болезни – черная плесень?

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

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

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

190 Содержание какого витамина увеличивается в составе фруктов и овощей во время созревания?

- В3
- В1
- А
- С
- В2

191 Какой из этих фруктов сортируется по размеру?

- алыча
- фейхоа
- инжыр
- мандарин
- слива

192 Какая из болезней встречающихся у овощей и растений является фитипотогенной?

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

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

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

194 У каких овощей встречается физиологическое заболевание – точечный некроз ?

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

195 Какой из этих овощей может храниться в простом анбаре?

- огурец
- фасоль
- помидоры
- картофель
- баклажан

196 При какой температуре хранится арбуз?

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

197 При какой относительной влажности хранится банан?

- 90.0
- 70.0
- 75.0
- 95.0
- 80.0

198 При какой относительной влажности хранится хурма?

- 95.0
- 70.0
- 65.0
- 90.0
- 80.0

199 При какой температуре хранится гранат?

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

200 Какой должна быть влажность в анбаре, где хранится дыня?

- 60-65
- 80-85
- 070-075
- 65-070

075-80

201 Какова длина буртов, в которых хранится морковь?

- 4-8 м
- 4-5 м
- 3-4 м
- 4-07 м
- 4-6 м

202 При какой температуре хранится фейхоа?

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

203 На сколько групп делятся консервированные закуски?

- 4.0
- 2.0
- 1.0
- 5.0
- 3.0

204 При сколько процентах относительной влажности хранится томатный соус?

- 80-85
- 65-070
- 50-65
- 070-075
- 075-80

205 При какой температуры проводится консервирование овощей и фруктов путем стерелизации?

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

206 При какой температуре проводится пастеризация консервированных овощей и фруктов?

- 90-100
- 60-070
- 50-60
- 63-98
- 60-80

207 Сколько процентов сухих веществ содержится в составе томатного соуса?



- 207-28
- 24-25
- 20-25
- 28-29
- 26-207

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

- 6.0
- 3.0
- 2.0
- 4.0
- 5.0

209 Сколько методов сушки используется для фруктов и овощей ?

- 5.0
- 3.0
- 1.0
- 2.0
- 4.0

210 Максимальная процентная влажность высушенной капусты?

- 12.0
- 10.0
- 5.0
- 14.0
- 11.0

211 При сколькои градусах по С проводится процесс пастеризации смеси маринованных овощей?

- 90-100
- 65-070
- 60-65
- 80-90
- 070-80

212 Какой из нижеперечисленных витаминов растворяется в воде?

- К
- D
- E
- C
- A

213 В чем растворяются витамины А, Е, D, К ?

- в щелоче
- в масле
- в спирте

- в растворе нейтральной соли
- в воде

214 Что из нижеперечисленного входит в состав неорганических веществ?

- ферменты
- вода
- сахар
- липиды
- белки

215 В каком из овощей больше всего крахмала?

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

216 В какую группу органических веществ входит целлюлоза?

- ароматические вещества
- гликозиды
- органические кислоты
- углеводы
- дубильные вещества

217 В каком из овощей больше всего сахарозы?

- в дыне
- в моркови
- в столовой свекле
- в сахарной свекле
- в арбузе

218 В каком из овощей больше всего сахара?

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

219 Какой из углеводов преобладает в овощах и фруктах?

- гемицеллюлоза
- пектин
- крахмал
- сахара
- целлюлоза

220 Какой из овощей и фруктов обладает высокой калорийностью?

- свекла
- картофель
- яблоко
- орехоплодные
- капуста

221 В каких овощах преобладают белковые вещества по количеству?

- томатные овощи
- корнеплоды
- лучные овощи
- зерно-бобовые
- овощи зелени

222 Какой сахар преобладает по степени сахаристости?

- мальтоза
- глюкоза
- сахароза
- фруктоза
- лактоза

223 В каких овощах и фруктах содержится наибольшее количество эфирного масла?

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

224 Какой фрукт преобладает содержанием дубильных веществ ?

- в груше
- в айве
- в хурме
- в терне
- в яблоке

225 При какой процентной влажности хранятся замороженные овощи и фрукты?

- 80-90
- 070-075
- 65-070
- 90-95
- 075-80

226 Максимальная процентная влажность высушенных овощей?

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

10-11.

227 Максимальная процентная влажность высушенных фруктов?

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

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

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

229 При сколько градусах по С хранятся замороженные овощи и фрукты?

- 25.0  
 -16.0  
 -14.0  
 -18.0  
 -20.0

230 Сколько видов гриба являются съедобными?

- 50.0  
 25.0  
 20.0  
 40.0  
 30.0

231 Сколько процентов соли содержится в маринованных грибах?

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

232 Какое из химических формул красильных веществ соответствует каротину?

- C<sub>40</sub>H<sub>56</sub>O  
 C<sub>40</sub>H<sub>56</sub>O<sub>4</sub>  
 C<sub>55</sub>H<sub>120</sub>N<sub>4</sub>Mg  
 C<sub>40</sub>H<sub>56</sub>  
 C<sub>40</sub>H<sub>56</sub>O<sub>2</sub>

233 Какому из углеводов соответствует формула (C<sub>6</sub>H<sub>10</sub>O<sub>5</sub>)?

- целлюлозе
- фруктозе
- сахарозе
- крахмалу
- глюкозе

234 Какова масса моркови расположенной на 1 куб.м?

- 333-430 кг
- 650-0700 кг
- 540-590 кг
- 555-580 кг
- 600-650 кг

235 Какова масса яблок расположенных на 1 куб.м?

- 555-580 кг
- 650-0700 кг
- 333-430 кг
- 520-550 кг
- 600-620 кг

236 Какова масса картофеля расположенной на 1 куб.м?

- 680-0700 кг
- 500-550 кг
- 400-450 кг
- 600-620 кг
- 630-6070 кг

237 В каком ряду указана насыщенная жирная кислота?

- олеиновая
- линолевая
- эруковая
- миристиновая
- линоленовая

238 Во время, какого процесса устраняются посторонний запах и вкус масла?

- гомогенизация
- гидратация
- рафинация
- дезодорация
- винтеризация

239 При какой температуре определяют вкус масел?

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

25 град. Цельсия

240 В каком ряду указан жиронерастворимый витамин?

- E
- D
- A
- C
- K

241 В каком ряду правильно указаны все жирорастворимые витамины?

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

242 Какой показатель масел определяется рефрактометром?

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

243 В каком ряду указано йодное число масел?

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

244 Какой показатель масел определяется пикнометром?

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

245 В каком ряду указаны масличные семена, используемые при производстве технических масел?

- косторки
- тунга
- льна
- сои
- конопля

246 Как называются жиры и сопровождающие их вещества?

- глицериды
- триглицериды
- стероиды
- липиды
- полиглицериды

247 Как называются сложные и циклические липиды вместе?

- слипоиды
- дипоиды
- гипиды
- липоиды
- сипоиды

248 В каком ряду указаны высыхающие растительные масла?

- косторовое и миндальное
- подсолнечное и хлопковое
- оливковое и миндальное
- льняное и конопляное
- ореховое и кукурузное

249 На сколько групп по происхождению делятся пищевые жиры?

- 5.0
- 3.0
- 4.0
- 2.0
- не делятся

250 В каком ряду правильно указаны полувысыхающие масла?

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

251 На какие группы делятся растительные масла по консистенции?

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

252 Какие показатели качества растительных масел оцениваются органолептическими методами?

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

- консистенция, количество осадка, йодное число

253 В каком ряду не указаны полувысыхающие растительные масла?

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

254 Укажите невысыхающие растительные масла.

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

255 Какая из нижеперечисленных кислот относится к ненасыщенным жирным кислотам?

- стеариновая  
 каприновая  
 арахидовая  
 эруковая  
 пальмитиновая

256 Какая из нижеперечисленных кислот относится к насыщенным жирным кислотам?

- рицинолевая  
 линоленовая  
 олеиновая  
 лауриновая  
 клупанадоновая

257 Какие из перечисленных свойств не относятся к свойствам белков?

- распад  
 гидролиз  
 денатурация  
 кристаллизация  
 набухание

258 Какие из перечисленных свойств не относятся к свойствам жиров?

- гидролиз  
 окисление  
 растворимость в органических растворителях  
 растворимость в воде  
 гидрогенизация

259 От чего зависит пищевая ценность жиров и их свойства?



- стеринов
- аминокислот
- глицерина
- жирных кислот
- гемицеллюлозы

260 В каком из нижеуказанных продуктов имеется жиров больше всего?

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

261 Какой показатель качества жиров и молочных продуктов определяется балльной системой?

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

262 Какой прибор используется для определения плотности масел?

- спиртометр
- лактоденсиметр
- рефрактометр
- пикнометр
- аэрометр

263 На сколько групп подразделяются растительные жиры по своей консистенции?

- 3.0
- 5.0
- 4.0
- 2.0
- 6.0

264 Что добавляется в жир для предотвращения его прогоркания?

- щелочь
- соль
- кислота
- вода
- антиоксиданты

265 Что служит причиной биохимических процессов в составе жира?

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

фосфатиды

266 Из скольких этапов состоит производства растительного жира методом экстракции?

- 7.0
- 4.0
- 6.0
- 2.0
- 3.0

267 Как называется процесс производства транс-жиров?

- гидратация
- винтеризация
- дезодорация
- гидрогенизация
- гомогенизация

268 Что является причиной нежелательных запахов пищевых продуктов?

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

269 Под действием, каких ферментов происходит гидролиз белков до аминокислот?

- лигаз
- гидролаз
- липаз
- протеаз
- трансфераз

270 Каким прибором определяется плотность жиров растительного и животного происхождения?

- спиртометром
- лактоденциметром
- рефрактометром
- пикнометром
- аэрометром

271 Сколько грамма жира в среднем должен употреблять человек на основании физиологических норм?

- 50-100
- В) 60-100
- 70-100
- 80-100
- 100- 150

272 Под действием каких ферментов происходит гидролиз жира?

- лиаз
- лигаз
- трансфераз
- липаз
- протеаз

273 Определение чего является показателем степени очистки рафинированных масел от сопутствующих красящих веществ?

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

274 Каким прибором определяется цветность растительных масел?

- хронометром
- визуальным колориметром
- рефрактометром
- пикнометром
- денциметром

275 В каком варианте ответов указан прибор, определяющий цветность растительных масел?

- хронометр
- пикнометр
- рефрактометр
- цветомер
- денциметр

276 С помощью какого раствора определяется цветность растительных масел?

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

277 При какой температуре определяются физико-химические показатели растительных жиров?

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

278 При какой температуре определяются органолептические показатели растительных жиров?

- 50 град. Цельсия
- 30 град. Цельсия
- 10 град. Цельсия

- 20 град. Цельсия
- 60 град. Цельсия

279 Какой показатель качества растительных жиров определяется визуальным колориметром?

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

280 Какой показатель качества растительных жиров определяется с помощью йодного раствора?

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

281 Большое количество, какого вещества придаёт темный оттенок растительному жиру?

- слизистые вещества
- воск
- фосфатиды
- красители
- белки

282 При каком процессе происходит очистка механических смесей в составе масел?

- винтеризация
- гидратация
- процеживание
- осаждение
- дезодарация

283 Укажите физико-химические показатели животных жиров.

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

284 От каких веществ очищаются жиры в процессе гидратации?

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

285 Из каких нижеперечисленных семян получают жиры, используемые в технических целях?

- хлопок
- соя
- подсолнух
- лён
- кукуруза

286 На сколько групп подразделяется липиды?

- 6.0
- 4.0
- 2.0
- 3.0
- 5.0

287 На сколько групп делится растительные масла в зависимости от консистенции?

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

288 При какой температуре оценивают вкус, запах твердых и жидких жиров?

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

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

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

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

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

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

- 4 ккал .
- 9 ккал

- 4,75 ккал
- 3,75 ккал
- 6 ккал

292 Сколько процентов жира содержат плоды оливок?

- 50- 58%
- 50- 72%
- 15- 22%
- 23- 49%
- 70- 89%

293 Сколько процентов жира содержит подсолнух?

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

294 Сколько процентов жира содержит кукурузное ядро?

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

295 Из скольких этапов состоит производство растительных масел?

- 7.0
- 8.0
- 5.0
- 4.0
- 6.0

296 Белки пищевых продуктов состоят из ....

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

297 Какова суточная норма потребления жиров организмом человека?

- 50- 70 г
- 20- 30 г
- 400- 500 г
- 80- 100 г
- 200- 300 г

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

- 16,7 кДж
- 29,9 кДж
- 15,7 кДж
- 37,7 кДж
- 18,9 кДж

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

- 29,9 кДж
- 15,7 кДж
- 37,7 кДж
- 16,7 кДж
- 18,9 кДж

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

- 37,7 кДж
- 20,8 кДж
- 16,7 кДж
- 29,9 кДж
- 15,7 кДж

301 Какие жиры лучше усваиваются организмом человека?

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

302 Какие показатели качества растительных масел оцениваются физико-химическими способами?

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

303 Из чего состоят белки пищевых продуктов?

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

304 В какой из нижеуказанных вариантов соответствует суточной норме потребления жиров человеческим организмом ?

- 50- 70 г
- 20- 30 г
- 400- 500 г
- 80- 100 г
- 200- 300 г

305 От каких веществ очищаются масла в процессе гидратации?

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

306 Во время, какого процесса увеличивается количество свободных жирных кислот?

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

307 В каком ряду указано процессы получения растительных масел?

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

308 Сколько процентов жира содержит ядро орехов?

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

309 Сколько процентов жира содержит мякоть маслин?

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

310 Какие жиры лучше усваиваются организмом человека?

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



- свиной жир, бараний жир

311 В каком ряду указано растительное масло твердой консистенции?

- льняное  
 оливковое  
 хлопковое  
 кокосовое  
 подсолнечное

312 К каким маслам по консистенции относятся подсолнечное, оливковое и хлопковое масла?

- к жироподобным  
 к полутвердым  
 к твердым  
 к жидким  
 к эластичным

313 В каком из нижеуказанных вариантов правильно указана энергия выделяющееся при сгорании 1 г белка, 1 г углевода и 1 г жира?

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

314 Какой жир искусственный?

- рыбий  
 маргарин  
 хлопковое  
 кокосовое  
 пальмовое

315 В каком ряду правильно указано количество жирных кислот?

- 205.0  
 185.0  
 270.0  
 170.0  
 195.0

316 В каком ряду указана эссенциальная жирная кислота?

- стеариновая  
 пальмитиновая  
 каприловая  
 линолевая  
 капринолеиновая

317 Укажите показатель, используемый при идентификации растительных масел.

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

318 В каком ряду указаны жироподобные вещества?

- диглицериды
- алкалоиды
- гликозиды
- стерины
- флавоноиды

319 В каком из нижеуказанных вариантов правильно отмечены липоиды?

- диглицериды
- алкалоиды
- гликозиды
- фосфоглицериды
- флавоноиды

320 В каком из нижеуказанных вариантов правильно отмечены липоиды?

- диглицериды
- алкалоиды
- гликозиды
- фосфатиды
- флавоноиды

321 В каком ряду правильно указаны все липоиды (жироподобные веществ) ?

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

322 При какой температуре определяется удельный вес растительных масел?

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

323 На сколько групп делятся жиры в зависимости от состава компонентов?

- 6.0
- 3.0
- В) 5
- 2.0

4.0

324 Что приводит к окислению жира?

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

325 При определении цвета, какого жира может наблюдаться зеленоватый оттенок?

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

326 Содержит 0,3% воды, ароматизаторы, сахара и имеет естественный запах. Какой это жир?

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

327 На сколько групп в зависимости от консистенции делятся животные жиры?

- 4.0
- 5.0
- 3.0
- 2.0
- не делятся

328 Что образуется в результате процесса окисления жиров?

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

329 Накопление каких веществ свидетельствует об свежести жиров животного происхождения?

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

330 Укажите перекисное число испорченных жиров.

- не более 0,8%
- не более 0,5%
- не более 0,3%
- не более 0,1%
- не более 0,6%

331 Укажите перекисное число жиров сомнительной свежестью (в % - ах).

- 0,2-0,5%
- 0,02-0,05%
- 0,1-0,3%
- 0,06-0,1%
- 0,3-0,6%

332 Какой показатель качества животных жиров определяет количество летучих жирных кислот растворимых в воде?

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

333 Какой показатель качества животных жиров определяет количество жирных кислот не растворимых в воде?

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

334 Укажите показатель, используемый при идентификации животных и топлёных жиров.

- жирно-кислотный состав триглицеридов
- органолептический показатель
- маркировка батонов
- маркировка потребительской упаковки
- биохимический показатель

335 На сколько процентов усваиваются организмом жиры имеющие температуру плавления ниже 37 градусов по Цельсию?

- 80- 85%
- 90- 95%
- 30- 40%
- 97- 98%
- 60- 70%

336 На сколько процентов усваивается организмом жиры имеющие температуру плавления 37– 50 градусов Цельсия?

- 0.5
- 0.78
- 0.8
- 0.9
- 0.93

337 Укажите количество йодного числа в твердых жирах.

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

338 Какой показатель жиров определяется рефрактометром?

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

339 Чем отличается твердый жир от жидкого жира по химическому составу?

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

340 На сколько подгруппы подразделяется жиры твердой консистенции?

- 4.0
- 1.0
- 3.0
- 2.0
- 5.0

341 На сколько подгруппы делится жидкие животные жиры?

- не делятся
- 5.0
- 4.0
- 2.0
- 3.0

342 В каком ряду правильно описаны пищевые жиры по химическому составу, структуре?

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

- 3 – атомный спирт является простым эфиром, соединившим глицерин и различные жирные кислоты  
 3 – атомный спирт является простым эфиром, соединившим глицерин и сложные ароматические кислоты

343 Из скольких этапов состоит производство животных жиров?

- 5.0  
 7.0  
 6.0  
 3.0  
 4.0

344 Укажите температуру плавления бараньего жира?

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

345 Укажите температуру плавления говяжьего жира?

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

346 В каком ряду указаны животные жиры?

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

347 Какой показатель животных жиров определяет перекисное число?

- цветность  
 щелочность  
 жирность  
 свежесть  
 кислотность

348 Какие показатели качества животных жиров оцениваются физико-химическими методами?

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

349 Количество, каких веществ в животных жирах определяет число Поленске?

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

350 Количество, каких веществ в животных жирах определяет число Рейхерта-Мейсселя?

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

351 В каком ряду указан состав столового майонеза?

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

352 Какие показатели качества маргарина оцениваются физико-химическими методами?

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

353 В каком ряду указано основное сырье для производства маргарина?

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

354 На сколько групп подразделяются кулинарные жиры в зависимости от сырья?

- 6.0
- 4.0
- 3.0
- 2.0
- 5.0

355 К каким документам относятся стандарты в области стандартизации кулинарных, кондитерских хлебопекарных жиров?

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

356 Укажите виды документов, которые относятся к важнейшим средствам при проведении экспертизы кулинарных, кондитерских хлебопекарных жиров.

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

357 Когда чаще всего использует эксперты стандарты при экспертизе кулинарных, кондитерских хлебопекарных жиров?

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

358 В каком ряду указана маргариновая продукция?

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

359 По каким результатам определяют сорт маргарина?

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

360 В каком ряду правильно указана массовая доля влаги и летучих веществ столовых маргаринов?

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

361 На сколько групп подразделяется майонез в зависимости от состава?

- 6.0



- 4.0
- 2.0
- 3.0
- 5.0

362 Какие показатели качества майонеза оцениваются физико-химическими методами?

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

363 Сколько по балльной системе оцениваются органолептические показатели качества майонеза?

- 100.0
- 50.0
- 20.0
- 30.0
- 10.0

364 В каком ряду указано содержание десертных майонезов?

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

365 На сколько групп подразделяется маргарин в зависимости от рецептуры и назначению?

- 6.0
- 4.0
- 2.0
- 3.0
- 5.0

366 Сколько по балльной системе оцениваются органолептические показатели качества маргарина?

- 20.0
- 30.0
- 10.0
- 100.0
- 50.0

367 На сколько групп делится маргарин по рецептуре и назначению?

- 5.0
- 4.0
- 2.0
- 3.0

6.0

368 Какие показатели качества маргарина оцениваются органолептическим методом?

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

369 Сколько процентов жира и воды содержит майонез, выработанный на основе растительных масел?

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

370 Сколько процентов белка и углеводов содержит майонез, выработанный на основе растительных масел?

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

371 Укажите энергетическую ценность 100 грамма майонеза в ккал – ях.

- 701.0
- 527.0
- 727.0
- 627.0
- 827.0

372 Какой органолептический показатель майонеза больше всего может быть фальсифицирован?

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

373 В каком варианте правильно указаны органолептические показатели майонеза, которые больше всего может быть фальсифицированы?

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

374 В каком ряду правильно указаны органолептические показатели качества майонеза?

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

375 Во сколько баллов оцениваются органолептические показатели качества майонеза?

- 100.0
- 30.0
- 70.0
- 40.0
- 50.0

376 Какие жиры считаются гидрогенизированными?

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

377 Какая из нижеперечисленных стадий не относится к производству гидрогенизированных жиров?

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

378 На сколько групп делится маргарин по рецепту и назначению?

- 7.0
- 3.0
- 6.0
- 4.0
- 5.0

379 Что из нижеперечисленного соответствует составу маргарина?

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

380 Какой нижеперечисленный пункт соответствует биологическим ценностям маргарина?

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

381 Какое количество энергии соответствует энергии полученной от 100 граммов маргарина?

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

382 Какие вещества добавляются в маргарин в качестве консервантов?

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

383 Сколько по балльной системе оценивается качество майонеза?

- 50.0
- 30.0
- 50.0
- 25.0
- 100.0

384 Какие технологические методы используются при производстве маргарина?

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

385 Какие показатели кулинарных жиров оцениваются физико-химическими способами?

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

386 В какой стране впервые был выработан маргарин?

- Германия
- Франция
- США
- Россия

Азербайджан

387 При какой температуре вырабатывается топленое молоко и сколько процентов жира оно содержит?

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

388 Какой вариант указывает на долговременную пастеризацию молока?

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

389 Какой вариант указывает на кратковременную пастеризацию молока?

- 65-69 град. Цельсия
- 62-65 град. Цельсия
- 72-76 град. Цельсия
- 70-75 град. Цельсия
- 75-85 град. Цельсия

390 Укажите энергетическую ценность 100 грамма коровье молоко в ккал – ях.

- 310.0
- 289.0
- 350.0
- 330.0
- 250.0

391 Укажите температуру плавления молочного жира.

- 22-26 град. Цельсия
- 27-34 град. Цельсия
- 18-23 град. Цельсия
- 35-40 град. Цельсия
- 35-40 град. Цельсия

392 Сколько процентов воды в среднем содержит молоко?

- 0.778
- 0.875
- 0.738
- 0.699
- 0.92

393 В каком ряду правильно указана кислотность свежего молока?

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

394 Укажите температуру кипения молока.

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

395 В скольких процентной жирностью выпускается стерилизованное молоко?

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

396 Какой период обладает бактерицидной способностью молоко?

- период содержания не менее 5000 микроорганизмов в молоке
- период неспособности микроорганизмов к развитию
- период остывания молока
- период дойки молока
- период проверки качества молока

397 В каком ряду правильно указана плотность молока (в граммах на кубический сантиметр)?

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

398 При какой температуре проводится стерелизация молока?

- при 140-150 град. Цельсия
- при 130-140 град. Цельсия
- при 140-155 град. Цельсия
- при 135-150 град. Цельсия
- при 138-145 град. Цельсия

399 Молоко, какого животного используется в производстве сыра “Мотал”?

- коровье молоко
- верблюжье молоко
- лошадиное молоко
- овчье молоко

- буйволиное молоко

400 Укажите температуру мгновенной пастеризации молока.

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

401 В каком ряду правильно указана продолжительность длительной пастеризации молока?

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

402 В каком ряду правильно указана продолжительность кратковременной пастеризации молока?

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

403 В каком ряду указаны физико-химические показатели качества молока?

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

404 Что такое казеин?

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

405 В каком ряду правильно указана плотность молока (в граммах на кубический сантиметр)?

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

406 Какова продолжительность хранения охлажденного молока?

- 48 ч
- 36 ч
- 72 ч
- 24 ч
- 64 ч

407 Какой углевод содержится в молоке?

- галактоза
- фруктоза
- сахароза
- лактоза
- мальтоза

408 С помощью какого прибора определяется жирность молока?

- сахариметр
- пикнометр
- рефрактометр
- центрифуга
- поляриметр

409 В каком нижеуказанном продукте содержится лактоза как основной углевод?

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

410 Какой показатель молока и молочных продуктов определяется с помощью центрифуги?

- сухое вещество
- влажность
- зольность
- жирность
- кислотность

411 Укажите правильный вариант ответов, в котором указана причина нежелательных запахов молока и молочных продуктов.

- физические процессы
- патологические процессы
- физиологические процессы
- биохимические процессы
- генетические процессы

412 Какой витамин преобладает в молоке?

- витамин PP
- витамин D
- витамин А



- витамин В
- витамин Е

413 Какой из нижеперечисленных витаминов содержится в молоке меньше всего?

- витамин Е
- витамин РР
- витамин А
- витамин D
- витамин В

414 Какой витамин содержится в коровьем молоке больше всего?

- витамин Е
- витамин РР
- витамин D
- провитамин А
- витамин В

415 Какой из нижеперечисленных макроэлементов содержится в молоке больше всего?

- E) Ca
- Na
- K
- P
- Mg

416 Какой из нижеуказанных макроэлементов содержится в молоке меньше всего?

- Mg
- K
- P
- Na
- Ca

417 При какой температуре инактивируется (теряет активность) фермент липаза содержащееся в молоке?

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

418 Какое вещество в составе молока предотвращает рахит?

- стигмостерин
- кефалины
- лецитин
- эргостерин
- холестерин

419 Какое вещество в составе молочного жира регулирует в организме обмен солей кальция и фосфорных кислот?

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

420 В чем измеряется кислотность молока?

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

421 На сколько групп делятся диетические продукты прокисшего молока по способности ферментировать?

- 1.0
- 3.0
- 4.0
- 2.0
- 5.0

422 Что такое гомогенизация молока?

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

423 Какой дефект появляется с увеличением количества аэробных и молочнокислых бактерий в неостывшем молоке хранящимся в закрытом сосуде?

- слизистый
- чесночно-луковый запах
- горький вкус
- распад
- запах лекарства

424 Какой дефект консистенции вызывается накоплением маститных стрептококков при воспалении вымени, а также кишечными и некоторыми молочнокислыми бактериями?

- прогоркание
- синий цвет
- ярко желтый цвет
- творожистый
- слизистый

425 Какие бактерии окисляющие молочную кислоту используются в производстве йогурта?

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

426 Какие бактерии окисляющие молочную кислоту используются в производстве кобыльего молока?

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

427 Сколько времени может храниться стерилизованное молоко при комнатной температуре?

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

428 На сколько группы подразделяется виды порчи молока?

- 6.0
- 3.0
- 2.0
- 4.0
- 5.0

429 Какова средняя жирность молока, которое дает корова?

- 0.065
- 0.045
- 0.025
- 0.035
- 0.055

430 Под действием какого вещества свертывается молоко?

- метилоранж
- сода
- йод
- сычужный фермент
- фенолфталеин

431 Как называют молочный продукт, полученный из сухого, концентрированного или сгущенного молока путем разбавления их водой?

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

432 Что такое нормализованное молоко?

- это продукт, который изготовлен технологами путем добавления ароматизаторов и загустителей
- это продукт, который изготовлен из натурального молока с добавлением сухого молока и антиоксидантов
- В) это продукт, который изготовлен из сухого и/или концентрированного молока
- это продукт, который технологи получают только из свежего, сырого молока, удаляя или добавляя определенные составные части для того, чтобы привести состав молока к установленным нормам и показателям
- это продукт, прошедший термическую обработку

433 Какое молоко называют восстановленным?

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

434 Как называют молоко, в котором был изменен химический состав?

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

435 При какой температуре нагрева молока фермент редуктаза теряет свою активность?

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

436 В какой витамин превращается каротин в составе молока, соединившись с водой?

- витамин Е
- витамин С
- витамин D
- витамин А
- витамин К

437 В молоке, какого животного содержится наибольшее количество сахара?

- в верблюжьем
- в буйволином

- в коровьем
- в кобыльем
- в козьем

438 Какой дефект молока вызывается воспалением вымени и добавлением в молоко старойдойного молока?

- вкус метала
- соленость
- горький вкус
- окисление
- резкий вкус

439 Какой дефект молока вызывается наличием в составе молочнокислых бактерий, дрожжевых грибов и некоторыми кишечными бактериями?

- запах серы
- запах рыбы
- запах лекарства
- вспенивание
- запах аммиака

440 Какие показатели качества молока определяются органолептическим методом?

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

441 Какой фермент в составе молока расщепляет жир на глицерин и жирные кислоты?

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

442 В каком ряду указана кислотность восстановленного молока?

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

443 Действием, какого фермента определяют пастеризованность молока?

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

фермент редуктаза

444 Каким прибором определяется плотность молока?

- жироскопом
- влагомером
- рефрактометром
- лактоденсиметром
- спиртометром

445 Какое брожение является причиной порчи молока?

- уксуснокислое
- спиртовое
- пропионовокислое
- молочнокислое
- маслянокислое

446 Сколько компонентов содержится в молоке?

- 90.0
- 70.0
- 50.0
- 120.0
- 100.0

447 Для какой молочной продукции применяется уничтожение?

- потенциально опасной
- отбракованной
- В) стандартной
- опасной
- условно пригодной

448 С какого органолептического показателя начинается идентификация творога и творожных изделий?

- консистенции
- прозрачности
- внешнего вида
- запаха
- вкуса

449 При какой температуре проводится пастеризация сливок?

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

450 Укажите продолжительность пастеризация сливок.

- 55-60 минут
- 40-45 минут
- 30-50 секунд
- 15-20 секунд
- 50-55 минут

451 При какой температуре пастеризуют молоко для получения обыкновенной простокваши?

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

452 В каком ряду правильно указана кислотность сметаны жирности 10%?

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

453 Какой из нижеуказанных показателей не относится органолептическим показателям качества сметаны?

- запах
- консистенция
- цвет
- кислотность
- вкус

454 Укажите продолжительность пастеризации молока для получения обыкновенной простокваши.

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

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

- простокваша
- кефир
- ацидофилин
- кумыс
- йогурт

456 В результате чего возникает кислый вкус творога?

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

457 Сколько видов имеет творог в зависимости от технологии и используемого сырья?

- 4.0
- 2.0
- 5.0
- 3.0
- 6.0

458 При какой температуре подвергается пастеризации нежирное молоко, предназначенное для производства творога?

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

459 Какая жирность должно быть у молока, предназначенное для производства сюзмы?

- 0.035
- 0.045
- 0.032
- 0.036
- 0.038

460 В каком ряду правильно указано содержание воды в сюзме?

- 0.75
- 0.65
- 0.6
- 0.7
- 0.72

461 Какой кисломолочный продукт имеет 15% жирности по ГОСТ – у?

- ряжанка
- катык
- йогурт
- сюзма
- простокваша

462 Какой процент жира должны содержать творожные изделия повышенной жирности?

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



- 20-26%  
 15-18%

463 Какой процент жира должны содержать полужирные творожные изделия?

- 0.07  
 0.06  
 0.1  
 0.08  
 0.09

464 При какой температуре замораживают жирные творожные изделия?

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

465 При какой температуре замораживают обезжиренные творожные изделия?

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

466 Укажите причины нежелательных запахов творога и творожных изделий.

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

467 Опасные кисломолочные продукты подлежат к ....

- маркировке  
 переработке  
 реализацию  
 уничтожению  
 обработке

468 Какой процесс нужно провести, чтобы вывести газы из состава кефира и кумыз?

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

469 В каком ряду правильно указаны органолептические показатели качества сметаны?

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

470 В каком ряду правильно указаны органолептические показатели качества кисломолочных продуктов?

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

471 В каком ряду правильно указано количество методов производства творога?

- 5.0
- 4.0
- 3.0
- 2.0
- 1.0

472 Укажите влажность и кислотность Крестьянского творога.

- влажность – 75%; кислотность – 220 град. Тернера
- влажность – 70%; кислотность – 190 град. Тернера
- влажность – 80%; кислотность – 220 град. Тернера
- влажность – 75%; кислотность – 200 град. Тернера
- влажность – 60%; кислотность – 210 град. Тернера

473 Сколько процентов жира содержится в сметане?

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

474 Укажите основное сырье для производства сметаны.

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

475 Какое молоко используется в производстве творога?

- белковое молоко
- стерилизованное молоко
- замороженное молоко

- пастеризованное молоко
- топленое молоко

476 В каком ряду правильно указана жирность сюзмы по стандарту?

- 0.2
- 0.12
- 0.13
- 0.15
- 0.18

477 В каком ряду правильно указана кислотность творожных изделий?

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

478 При какой температуре хранятся жирные творожные изделия?

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

479 Что означают водянные капли в поперечном разрезе сливочного масла?

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

480 Что из нижеперечисленного является показателем безопасности сливочного масла?

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

481 Сколько по балльной системе оценивается качество сливочного масла?

- 10.0
- 30.0
- 25.0
- 100.0
- 50.0

482 Что является причиной горького, щелочного вкуса сыра?

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

483 Что является причиной творожного вкуса и неприятного запаха сыра?

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

484 Что является причиной мягкой,размазывающейся консистенции сыра?

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

485 Что является причиной пузырчатой консистенции сыра?

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

486 На сколько классов подразделяются сыры по технологии производства?

- 5.0
- 2.0
- 1.0
- 3.0
- 4.0

487 Сколько процентов соли содержит сыр Брынза?

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

488 Через сколько дней могут реализоваться сыры, выработанные из пастеризованного молока?

- 60.0
- 40.0
- 80.0

- 20.0
- 70.0

489 Через сколько дней могут реализовываться сыры, выработанные из сырого молока?

- 50.0
- 30.0
- 20.0
- 60.0
- 40.0

490 Сколько процентов воды содержит сгущенное молоко с сахаром, выработанное из обезжиренного молока?

- 0.35
- 0.25
- 0.2
- 0.3
- 0.4

491 Сколько процентов сахара содержит сгущенное молоко с сахаром, выработанное из обезжиренного молока?

- 0.47
- 0.5
- 0.48
- 0.44
- 0.49

492 Укажите верное количество методов производства сливочного масла.

- 4.0
- 1.0
- 3.0
- 2.0
- 5.0

493 Какие показатели качества сливочного масла оцениваются органолептическим методом?

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

494 На сколько групп подразделяется плавленые сыры в зависимости от консистенции и назначения?

- 4.0
- 3.0
- 5.0
- 6.0

2.0

495 Поверхность сыра сероватого цвета с грязным или синеватым оттенком: – укажите причину этого дефекта.

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

496 Какое брожение играет важную роль при созревании сыров?

- спиртовое
- маслянокислое
- уксуснокислое
- пропионовокислое
- молочнокислое

497 Изготовлено из сквашенных молочных сливок, содержит молочного жира не менее 81,5% или 82,5%, воды не более 16%. Какое это масло?

- Крестьянское
- Сладкосливочное
- Вологодское
- Кисломолочное
- Любительское

498 Сколько процентов жира должны содержать сливки, используемые в производстве сливочного масла?

- 0.35
- 0.2
- 0.15
- 0.25
- 0.3

499 Какое масло содержит самое высокое количество жира?

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

500 Сколько жира в составе топленого масла?

- 1.0
- 0.85
- 0.79
- 0.48
- 0.99

501 Чем определяется пищевая и биологическая ценность сливочного масла?

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

502 В каком ряду указаны консервные виды масла?

- сладкосливочное
- топленое
- молочный жир, диетическое
- плавленое, стерилизованное
- масло с разными наполнителями

503 Жиры не содержат, массовая доля влаги 40%, соли 6,5%, донника не более 2,5%, его выпускают в виде головок и в порошке. Какой это сыр?

- сулугуни
- голландский
- плавленный
- кисломолочный
- Рокфор

504 Ослизлая поверхность, рыхлый наружный слой – это дефект, какого сыра?

- плавленные сыры
- полутвердые сыры
- твердые сыры
- рассольные сыры
- мягкие сыры

505 Каким сырам свойствен привкус копчености?

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

506 Что должен делать эксперт перед началом проведения количественной экспертизы молочных консервов?

- ознакомится заявкой
- ознакомится договорами
- ознакомится только ТСД
- ознакомится со всеми необходимыми документами
- ознакомится только со стандартами

507 Что такое сертификат в области экспертизы молочных консервов?

- ветеринарный документ
- ТУ
- ГОСТ
- технический документ о соответствии товара гигиеническим требованиям безопасности
- методическое указание о товаре

508 Что довольно часто является объектом фальсификации молочных консервов?

- вес
- масса
- упаковка
- маркировка
- объем

509 Как называется запах, возникающий во время созревания (напр. сыр)?

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

510 Как называется запах, возникающий во время брожения?

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

511 На сколько категорий подразделяют свиней?

- 6.0
- 2.0
- 3.0
- 5.0
- 4.0

512 На сколько групп подразделяют крупный рогатый скот по возрасту и полу?

- 3.0
- 6.0
- 5.0
- 4.0
- 2.0

513 Какие из ниже перечисленных вариантов относятся к мясной продуктивности?

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



- живая масса, объемная масса, убойный выход

514 Какие направления пород крупного рогатого скота в зависимости от преимущественной продуктивности различают?

- кожного, мясного, молочного  
 мясного, молочного, комбинированного  
 мясного, шубного, молочного  
 молочного, кожного, комбинированного  
 комбинированного, мясного, шубного

515 Как называется I категория свиней?

- мясо поросят  
 жирная  
 меленая  
 беконная  
 промпереработочная

516 Как называется II категория свиней?

- мясо поросят  
 жирная  
 беконная  
 мясная  
 промпереработочная

517 Как называется III категория свиней?

- мясо поросят  
 меленая  
 беконная  
 жирная  
 промпереработочная

518 Как называется IV категория свиней?

- мясо поросят  
 жирная  
 беконная  
 промпереработочная  
 мясная

519 Как называется V категория свиней?

- мясная  
 бекон  
 промпереработочная  
 мясо поросят  
 жирная

520 Где проводят убой скота и разделку туш?

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

521 Каким транспортом не доставляют животных?

- автомобильным
- водным
- вагоном
- самолетом
- железнодорожным

522 Что из ниже перечисленного не относится к органолептическим свойствам мяса?

- цвет
- вкус
- нежность
- морфология
- запах

523 Что из ниже перечисленного не относится к пищевой ценности мяса?

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

524 Какова температура в толще мышц в остывшем мясе?

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

525 Какова температура в толще мышц в охлажденном мясе?

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

526 Какова температура переохлажденного мяса?

- от 2 до 7 градусов по Цельсию
- от 3 до 7 градусов по Цельсию
- от 1,5 до 3 градусов по Цельсию
- от 0 до 2 градусов по Цельсию

- от 4 до 6 градусов по Цельсию

527 Какова температура подмороженного мяса?

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

528 Какова температура мороженого мяса в толще мышц?

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

529 Какую категорию мяса маркируют круглым клеймом?

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

530 Какую категорию мяса маркируют квадратным клеймом?

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

531 Какую категорию свинины маркируют овальным клеймом?

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

532 Подкожная жировая ткань, какого животного называется шпигом?

- буйволов
- коров
- коз
- свиней
- оленей

533 Кости убойных животных подразделяются на части:

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

534 Каково содержание прочно связанной воды в мясе?

- от 3- 10%
- от 23- 43%
- от 10 до 23%
- от 55 до 85%
- от 60 до 90%

535 К какому заболеванию приводит избыток холестерина?

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

536 Укажите углевод главным образом содержащийся в мясе.

- арабиноза
- фруктоза
- целлюлоза
- гликоген
- крахмал

537 Какой белок не является белком крови?

- фибриноген
- альбумин
- гемоглобин
- казеин
- глобулин

538 Укажите признак, который относится к свежему мясу.

- жир серовато- матового оттенка
- сильно подсохшая поверхность туши
- поверхность туши местами увлажнена, слегка липкая
- на поверхности корочка подсыхания бледно-розового или бледно-красного цвета
- жир мягкий, слегка мекнет к пальцам

539 Какой из нижеуказанных признаков относится к мясу сомнительной свежести?

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

- сухожилия размягчены или сероватого цвета

540 Укажите признак, относящийся к несвежему мясу.

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

541 Что из нижеуказанного не относится к субпродуктам?

- язык  
 желудок  
 почка  
 туша  
 селезёнка

542 Какие субпродукты относятся к малоценным?

- печень  
 сердце  
 почка  
 уши  
 язык

543 Какие субпродукты относятся к наиболее ценным в пищевом отношении?

- желудки  
 уши  
 селезенка  
 печень  
 ноги

544 На сколько категорий подразделяют субпродукты?

- 6.0  
 4.0  
 3.0  
 2.0  
 5.0

545 Какой субпродукт относится к I категории?

- ноги  
 селезенка  
 губы  
 язык  
 легкое

546 Какой субпродукт относится к II категории?

- сердце
- язык
- почки
- ноги
- мозги

547 На сколько видов подразделяют тушки птицы по способу обработки?

- 6.0
- 4.0
- 2.0
- 3.0
- 5.0

548 На сколько видов подразделяют тушки птиц по термическому состоянию?

- 6.0
- 2.0
- 4.0
- 3.0
- 5.0

549 Чем отличается мясо птицы от мяса скота?

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

550 При какой относительной влажности хранят мороженое мясо?

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

551 Каким способом упаковывают фасованное мясо?

- под вакуумом
- под воздействием ультрафиолетовых лучей
- охлаждением
- замораживанием
- озонированием

552 Наиболее широкий ассортимент копченостей представлен из....

- мяса лошадей
- баранины
- говядины
- свинины

козлянины

553 При какой температуре производят холодное копчение?

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

554 При какой температуре производят горячее копчение?

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

555 При какой температуре копчения происходит обжарка?

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

556 Какой процесс лишний при производстве мясных копченостей?

- варка
- копчение
- посол
- обвалка
- сушка

557 С какой целью добавляют в фарш некоторых колбас муки, крахмала?

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

558 На сколько групп делятся мясные консервы по степени измельчения мяса?

- 6.0
- 4.0
- 3.0
- 2.0
- 5.0

559 На сколько групп делятся мясные консервы по назначению?

- 4.0
- 6.0
- 2.0
- 3.0
- 5.0

560 На сколько групп делятся мясные консервы по продолжительности хранения?

- 6.0
- 4.0
- 3.0
- 2.0
- 5.0

561 Какая из операции не входит в технологический процесс мясных консервов?

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

562 Какой дефект не относится к дефекту мясных консервов?

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

563 Какой полуфабрикат не относится к полуфабрикатам в тесте?

- хинкалы
- палочки мясные
- пельмени
- ромштекс
- манты

564 На какие группы не делятся мясные полуфабрикаты?

- рубленые
- фаршированные
- мясной фарш
- в тесте
- натуральные

565 Какие из ниже перечисленных не относятся к натуральным полуфабрикатам?

- порционные панированные
- порционные
- крупнокусковые
- пельмени



- мелкокусковые

566 Укажите процесс не входящий в схему производства пельменей?

- галтовку
- получение мясного сырья
- приготовление теста
- калибровку
- формовку

567 Почему утиные и гусиные яйца не допускаются к реализации?

- имеют большую прочность скорлупы
- имеют большую загрязненность скорлупы
- обладают низкой пищевой ценностью
- могут заражаться микроорганизмами из группы сальмонелл, вызывающими пищевую интоксикацию
- имеют большие размеры

568 Какие из ниже перечисленных не относятся к морфологическим признакам яиц?

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

569 Какова масса куриных яиц?

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

570 Какую форму имеет стандартное яйцо?

- коническую
- сферы
- овала
- эллипса
- продолговатую

571 Какова энергетическая ценность 100 г куриных яиц?

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

572 Какие белки не являются полноценными белками яичного белка?

- лизоцим
- овотрансферрин
- овальбумин
- овомуцин
- овоглобулин

573 Какие белки яичного белка являются неполноценными?

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

574 Яйцо какой птицы содержит наибольшее количество белка?

- утиное
- гусиное
- куриное
- перепелиное
- индюшиное

575 Яйцо какой птицы содержит наибольшее количество липидов?

- индюшиное
- куриное
- гусиное
- утиное
- перепелиное

576 Яйцо какой птицы имеет наибольшую энергетическую ценность?

- куриное
- индюшиное
- перепелиное
- утиное
- гусиное

577 Какое яйцо называется диетическим?

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

578 Какие яйца называются столовыми?

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

- яйца со сроком хранения 8-20 суток при температуре 3-1 град. Цельсия

579 Какие яйца называется холодильниковыми?

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

580 Каким прибором определяют состояние воздушной камеры, желтка и положение последнего, а также целостность скорлупы?

- рефрактометром
- колейдоскопом
- фаринатом
- овоскопом
- пуркой

581 От чего зависит категория столового яйца?

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

582 Каковы особенности внешнего вида диетических яиц?

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

583 Какой дефект не относится к пищевым неполноценным яйцам?

- присушка
- выливка
- бой
- тек
- запамистость

584 Что из нижеуказанного не относится к техническим дефектам яиц?

- тумак плесневой
- кровавое кольцо
- красюк

- выливка
- большое пятно

585 Что из нижеперечисленного не является микробной порчи яиц?

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

586 Что такое меланж?

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

587 Укажите операцию не входящую в технологическую схему производства жидких яичных продуктов:

- стерилизация
- замораживание
- сортировка яиц
- пастеризация
- фильтрация

588 Какие процессы происходят в курином яйце при хранении?

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

589 При какой температуре определяют органолептические показатели замороженных яичных продуктов?

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

590 По каким показателям мясо птицы имеет преимущества перед мясом домашних убойных животных?

- низкая скороспелость, усвояемость, высокая плодовитость и выше выход мяса
- низкая скороспелость, высокая плодовитость, усвояемость и выше выход мяса
- высокая скороспелость, плодовитость, усвояемость и несколько ниже выход мяса
- высокая скороспелость, плодовитость, усвояемость и выше выход мяса

- высокая скороспелость, плодовитость, низкая усвояемость и несколько ниже выход мяса

591 Какой органолептический показатель при определении свежести мяса (тушек птиц) не определяется?

- бульон  
 запах  
 внешний вид и цвет  
 вкус  
 консистенция

592 Каким методом определяют свежесть мяса птицы?

- цитологическим  
 микроскопическим  
 химическим  
 органолептическим  
 гистологическим

593 Укажите форму клейма, которую применяют для клеймения мяса птицы.

- прямоугольный  
 квадратной  
 круглой  
 овальной  
 ромбовидной

594 Каким штампом маркируют тушки птицы с дефектами?

- «Е»  
 «У»  
 «Т»  
 «П»  
 «Р»

595 Какими витаминами богаты мясо птицы?

- Д  
 Е  
 А  
 группы В  
 К

596 На сколько групп делится рыба по размеру или массе?

- не делится  
 4.0  
 2.0  
 3.0  
 5.0

597 Сколько процентов жира содержит печень трески?

- более 20%
- более 33%
- более 45%
- более 60%
- более 27%

598 Какие вещества придают сладкий вкус мясу рыбы?

- амины
- экстрактивные вещества
- гликоген
- аминокислоты
- карбонильные соединения

599 Какой микроэлемент отсутствует в пресноводной рыбе?

- магния
- железо
- хлор
- йод
- цинк

600 Углеводы в составе рыбы представлены главным образом мышечным крахмалом - ....

- целлюлозой
- арабинозой
- ксилозой
- маннозой
- гликогеном

601 Соединения какого макроэлемента имеет наибольшее значение в составе рыбы?

- магния
- железа
- хлора
- фосфора
- серы

602 Чем главным образом отличается мяса рыбы от мяса домашних животных?

- белок и жир рыбы хуже усваиваются организмом
- меньше всего омега-3 жирных кислот в составе рыбы
- больше всего углеводы в составе рыбы
- белок и жир рыбы легче усваивается организмом
- меньше всего витаминов в составе рыбы

603 Каким органом у рыб служит боковая линия?

- движения
- обоняния
- слуха
- осязания

зрения

604 Какая часть рыбы по пищевой ценности наиболее ценна?

- нарост
- хвостовой плавник
- голова
- тело
- приголовок

605 Что из нижеуказанного является съедобной частью рыбы?

- сердце
- пищеварительный тракт
- плавники
- икра
- жабры

606 Что из нижеперечисленного является несъедобной частью рыбы?

- голова
- икра
- молоки
- почки
- мясо

607 На сколько групп подразделяются живая рыба в зависимости от качественного состояния?

- 6.0
- 4.0
- 2.0
- 3.0
- 5.0

608 Какая температура у охлажденной рыбы?

- от 5 до 15 градусов по Цельсию
- от 0 до 10 градусов по Цельсию
- от 0 до 15 градусов по Цельсию
- от -1 до 5 градусов по Цельсию
- от 1 до 5 гр градусов по Цельсию

609 Какова калорийность 100 г мяса рыбы?

- 350-400 ккал
- 250-300 ккал
- 200-250 ккал
- 100-200 ккал
- 300-350 ккал

610 Укажите все существующие способы охлаждения рыбы.

- только морской водой
- мелкодробленным льдом, охлажденном рассолам
- только мелкодробленным льдом
- морской водой, мелкодробленным льдом, охлажденном рассолам
- морской водой, охлажденном рассолам

611 Каковы сроки хранения охлажденной рыбы?

- 20- 23 дня
- 3- 5 дней
- 15- 18 дней
- 10- 12 дней
- 5- 8 дней

612 Какие вещества применяют для увеличения сроков хранения охлажденной рыбы?

- загустители
- консерванты
- кислоты
- антибиотики
- стабилизаторы

613 Укажите цвет осетровой икры.

- фиолетовый
- черный
- розовый
- желтый
- красный

614 Укажите цвет лососевой икры.

- розовый
- красный
- черный
- фиолетовый
- желтый

615 Какой витамин больше всего содержится в икре?

- P
- H
- C
- D
- U

616 Что такое выход мяса и в какой единице его выражают?

- масса туши освобожденной от внутренностей, головы и ног, в кг
- масса туши освобожденной от внутренностей, в кг
- туша, полученная в результате убоя животного, в кг
- отношение массы парной туши к живой массе скота, в %



- масса туши освобожденной от головы и ног, в кг

617 Какими показателями оценивают качество мяса?

- гистологическими, физическими, физиологическими  
 физико-химическими, биологическими, гистологическими  
 физическими, химическими, бактериологическими  
 органолептическими, физико-химическими, микробиологическими,  
 органолептическими, физико-химическими гистологическими

618 Какой фактор не влияет на мясную продуктивность скота?

- технология убоя  
 возраст скота  
 порода скота  
 цвет шкуры  
 степень упитанности

619 Что такое живая масса скота?

- это чистая масса животного за минусом скидки 6% на содержимое желудочно-кишечного тракта  
 это чистая масса животного за минусом скидки 8% на содержимое желудочно-кишечного тракта  
 это чистая масса животного за минусом скидки 7% на содержимое желудочно-кишечного тракта  
 это чистая масса животного за минусом скидки 3% на содержимое желудочно-кишечного тракта  
 это чистая масса животного за минусом скидки 5% на содержимое желудочно-кишечного тракта

620 Какая ткань мяса имеет пищевую ценность?

- костная  
 соединительная  
 эпителиальная  
 мышечная  
 нервная

621 Какова температура парного мяса?

- 22-24 0С  
 27-29 0С  
 26-28  
 33-38 0С  
 15-18 0С

622 Какой процесс при переработке коз и овец не проводится ?

- зачистка и клеймение  
 снятие шкуры  
 обескровливание  
 оглушение  
 нутровка

623 Наиболее важными функциями лейкоцитов является?

- образование иммунитета
- переносчики кислорода
- свертывание крови
- уничтожение микробов и обезвреживание бактериальных ядов
- окраску крови

624 Какую функцию выполняют эритроциты?

- уничтожение микробов
- переваривание
- свертывание крови
- переносчиками кислорода
- обмен веществ

625 В каком процессе участвуют тромбоциты?

- уничтожение микробов
- переваривание
- переносчиками кислорода
- свертывание крови
- обмен веществ

626 Какие по форме различают кости у убойного скота?

- смешанные, трубчатые, ребристые
- трубчатые, полые, смешанные
- трубчатые, плоские, смешанные
- выпуклые, трубчатые, плоские
- плоские, выпуклые, смешанные

627 Какие белки в мясе являются неполноценными?

- альбумин, ретикулин, коллаген
- альбумин, эластин, коллаген
- коллаген, казеин, ретикулин
- коллаген, эластин, ретикулин
- эластин, казеин, коллаген

628 Какими веществами представлены главным образом углеводы в мясе?

- полуцеллюлозой
- целлюлозой
- клетчаткой
- гликогеном
- крахмалом

629 Как называется костный коллаген?

- фибриноген
- эластин
- рутин
- оссеин

ретикулярный

630 Как называется изменение свойств мяса в послеубойный период?

- смягчение
- порча
- расслабление
- созревание
- перезревание

631 Какой фермент содержит жировая ткань?

- мальтозу
- оксиредуктазу
- каталазу
- липазу
- амилазу

632 Что понимается под естественными потерями в мясе?

- потери, возникающие при разделке во время реализации
- окисление жиров
- денатурация белков
- уменьшение массы в результате испарения воды
- порча мяса возникающая при небрежном отношении во время транспортировки и хранения

633 Как называется мякоть, расположенная вдоль спинных позвонков?

- пашина
- вырезка
- лопатка
- антрекот
- гуляш

634 На сколько видов подразделяют субпродукты в зависимости от термического состояния?

- 6.0
- 2.0
- 1.0
- 3.0
- 5.0

635 На сколько групп делятся мясные консервы по составу?

- 6.0
- 4.0
- 2.0
- 3.0
- 5.0

636 Какая кислота накапливается в мясе в первые часы после убоя?

- янтарная
- уксусная
- виноградная
- молочная
- прелиловая

637 Какие консервы не относятся к фаршевым?

- «Колбасный фарш любительский»
- «Сосиски в томатном соусе»
- «Говядина измельченная»
- «Гуляш говяжий»
- «Фарш свиной сосисочный»

638 Какие консервы относятся к ветчинным?

- «Мясо в белом соусе»
- «Сосиски в томатном соусе»
- «Говядина измельченная»
- Завтрак туриста
- «Гуляш говяжий»

639 Какие консервы не относятся к ветчинным?

- «Ветчина пастеризованная»
- «Бекон копченый пастеризованный ломтиками»
- Завтрак туриста
- «Сосиски в томатном соусе»
- «Бекон рубленый»

640 Сколько процентов от массы мясорастительных консервов могут составлять растительные продукты?

- 30.0
- 50.0
- 60.0
- 80.0
- 40.0

641 Сколькими методами проверяют герметичность консервных банок?

- 6.0
- 4.0
- 3.0
- 2.0
- 5.0

642 Что такое бомбаж?

- появление темных пятен на поверхности крышек
- трещины и царапины на банках
- загрязнение банки

- вспучивание крышки и доньшка банки
- покрытие плесени

643 Какой полуфабрикат относятся к натуральным?

- пельмени
- бифштекс
- котлеты
- вырезка
- ромштекс

644 Какие полуфабрикаты не относятся к натуральным?

- спинная часть
- корейка
- вырезка
- котлеты
- грудинка

645 Какие полуфабрикаты не относятся к порционным полуфабрикатам из говядины?

- антрекот
- ромштекс
- бифштекс
- эскалоп
- лангет

646 Каково отношение поперечного и продольного диаметров в среднем у яйца?

- 2.5
- 1.5
- 1.0
- 0.74
- 0.35

647 Чем можно объяснить неправильную форму яиц?

- безвыгульное содержание
- породой птицы
- качеством корма
- нарушением функции яйцевода птицы
- климатическими условиями

648 Каково соотношение белка: желтка : скорлупы?

- 48:38:14
- 2.1918055555555553
- 60:30:10
- 56:32:12
- 50:36:14

649 Каковы средние поперечные и продольные диаметры желтка?

- 36 и 40 мм
- 36 и 38 мм
- 30 и 32 мм
- 32 и 34 мм
- 40 и 38 мм

650 Из каких слоев состоит (желточная) оболочка желтка?

- наружного и среднего
- градинкового, коллагенового
- градинкового, наружного
- коллагенового, муцинового
- градинкового, муцинового

651 Каково среднее количество пор в скорлупе куриного яйца?

- 7500.0
- 4500.0
- 5500.0
- 6500.0
- 1050.0

652 Что можно определить по размеру воздушной камеры?

- кормление птицы
- климатические условия
- породу птицы
- возраст яйца
- безвыгульное содержание

653 Сколько грамм, килограмм яиц в день и в год рекомендуется употреблять?

- 70 г- 33,8 кг
- 20 г- 10,3 кг
- 60 г- 20,3 кг
- 40 г- 14,6 кг
- 10 г- 8,5 кг

654 Укажите состояние желтка для столовых яиц.

- не прочный, просвечивающийся
- прочный, просвечивающийся
- прочный, малозаметный, занимает центральное положение
- малозаметный, может перемещаться от центрального положения
- малозаметный, с легкостью перемещается

655 Какие яйца называются миражные?

- однообразной рыжеватой окраской содержимого
- частичным смешиванием желтка с белком
- с посторонним запахом
- изъятые из инкубатора как неоплодотворенные

- присохшим к скорлупе желтком

656 Какой дефект вызывается развитием в яйце бактерий или плесени?

- красюк  
 кровяное кольцо  
 большое пятно  
 тумак  
 присушка

657 Перечислите изменения, происходящие в туше животного после его убоя?

- порча  
 посмертное окоченение и порча  
 посмертное окоченение  
 посмертное окоченение, созревание и порча  
 созревание

658 Какая часть тушек кур содержит больше съедобных тканей?

- грудная  
 крылья  
 шея  
 ножная  
 спинно- лопаточная

659 Какие показатели мяса птицы определяют физико-химическим методом?

- кислотное и перекисное число жира  
 кислотное число жира, состояние жира, цвет  
 состояние внешней поверхности туша, прозрачность бульона  
 аммоньячная реакция с реактивом Неслера, в бензине реакция пероксидазы, кислотное число жира и перекисное число  
 кислотное число жира и перекисное число, консистенция, состояние клюва

660 Какие показатели качества мяса птицы определяют бактериологическим методом?

- в бензине реакция пероксидазы , состояние жира, состояние клюва  
 запах бульона, прозрачность, вкус  
 консистенция мышечной ткани, кислотное и перекисное число жира  
 количество остатков ткани, количество кокков и палочковидных микробов в поле зрения микроскопа  
 остатки ткани в поле зрения микроскопа, состояние клюва

661 Какие показатели определяют при экспертизе безопасности мяса птицы?

- углеводы, жиры, минеральные вещества  
 аминные кислоты, щелочи, кислоты  
 белки, жиры, полисахариды  
 токсические элементы, антибиотики, пестициды, радионуклиды  
 крахмал, органические кислоты, токсические элементы

662 На сколько групп подразделяются тушки птиц по степени свежести?

- 6.0
- 4.0
- 2.0
- 3.0
- 5.0

663 Укажите маркировку мороженных кур, полупотрошенных 2-ой категории упитанности:

- С Е 2
- К Р 2
- Ц Б Е 2
- К Е 2
- Г Р 2

664 Укажите маркировку кур, потрошенных с комплектом потрохов и шеей 1-ой категории:

- КЕЕ1
- ИР1
- ГМ1
- КЕ1
- КР1

665 Укажите маркировку цыплят, потрошенных, тощих:

- ЦРТ
- ЦБЕТ
- ЦБЕЕТ
- ЦЕЕТ
- ЦЕТ

666 В результате каких процессов мясо подвергается порче?

- автолитических, биологических, химических
- химических, биохимических, физических
- микробиологических, физиологических и химических
- микробиологических, автолитических и химических
- физико-химических, химических, физических

667 Из перечисленных укажите вид порчи мяса не относящийся к микробной:

- пигментация
- ослизнение
- гниение
- загар
- кислотное брожение

668 Укажите порчу мяса возникающую в результате химических процессов:

- пигментация
- брожение
- ослизнение
- окисление жиров



плесневение

669 Укажите по каким органолептическим показателям не определяется свежесть мяса.

- состояние жира
- вид и цвет мышц на разрезе
- консистенция
- вкус
- качество бульона при варке

670 Какова рекомендуемая физиологическая норма потребления рыбы и рыбных продуктов?

- 19,3 кг в год
- 16,6 кг в год
- 40,5 кг в год
- 23,7 кг в год
- 11,5 кг в год

671 Какая рыба не относится к пресноводной?

- форель
- налим
- стерлядь
- сам
- щука

672 Какая рыба относится к полупроходным?

- осетр
- налим
- форель
- лещ
- судак

673 Какая рыба относится к проходным?

- толстолобик
- сазан
- лещ
- осетр
- судак

674 Укажите рыбу относящуюся к хрящекостным:

- лосось
- осетр
- сельдь
- треска
- окунь

675 Основным органом движения рыбы являются:

- брюшные плавники
- хвост
- спинные плавники
- голова
- грудные плавники

676 Какой из ниже указанных не относится к плавникам рыбы?

- хвостовой
- головной
- грудной
- брюшной
- спинной

677 В каких водах осетровые не живут?

- Азовское и Черное море
- Озеро Байкал
- в реке Нил
- Каспийское море
- в реках Волга, Амур и Иртыш

678 Из указанных продуктов какие не получают из осетровых?

- вяленая рыба
- соленая рыба
- черная икра
- натуральные рыбные консервы
- рыбные продукты холодного и горячего копчения

679 На сколько групп делится рыба по содержанию жира?

- 5.0
- 4.0
- не делится
- 2.0
- 3.0

680 Какие водные бассейны в Азербайджане имеют большое значение в рыболовстве?

- Гек-гель
- Каспийское море
- Мингечаурское водохранилище
- Кура
- Марал гель

681 Какие анатомические части рыбы съедобны?

- кожа
- икра
- чешуя
- почки

жабры

682 Сколько процентов жира содержит самая жирная рыба из всех лососевых?

- свыше 15%
- свыше 20%
- свыше 5%
- свыше 40%
- свыше 10%

683 Какая рыба относится к карповым?

- нерка
- сазан
- семга
- сиг
- белорыбица

684 Какая рыба не относится к семейству сельдевых?

- сардина
- окунь
- салака
- килька
- тюлька

685 На сколько группы подразделяются все рыбы по образу жизни?

- 5.0
- 3.0
- 4.0
- 2.0
- 6.0

686 Какая форма тела обычно не бывает у рыб?

- хорошо обтекаемой
- шаровидный
- веретенообразной
- плоской
- вытянутой

687 В каком ряду правильно указаны рыбные продукты?

- спинка осетрины, боковника осетрины, филе осетрины, спинка кеты
- вяленая рыба, икра, охлажденная рыба, филе осетрины
- икра, рыбные консервы, копченая рыба, замороженная рыба
- спинка осетрины, боковника осетрины, икра, копченая рыба
- филе осетрины, спинка кеты, рыбные консервы, икра

688 Укажите число способов копчения рыбы в зависимости от температурного режима.

- 6.0
- 3.0
- 2.0
- 4.0
- 5.0

689 Укажите отличительные особенности рыбных пресервов от рыбных консервов.

- не пастеризуются и хранятся в холодильнике
- не стерилизуются и хранятся в холоде
- жарятся в масле и хранятся в комнатных условиях
- стерилизуются и хранятся в растворе соли
- пастеризуются и хранятся в комнатных температурах

690 Какие показатели определяют при оценке физико-химических показателей рыбных консервов?

- содержание бензойной кислоты, йодное число, тяжелых металлов и поваренной соли
- содержание липидов, число омыления, поваренной соли и сероводорода
- содержание бензойной кислоты, перекисное число, тяжелых металлов и поваренной соли
- содержание жира, йодное число, тяжелых металлов и азотистых веществ
- содержание поваренной соли, кислотное число, жира и тяжелых металлов

691 Какие показатели определяют при оценке качества органолептических показателей рыбных консервов?

- внешний вид, цвет, запах, йодное число, консистенция, качество сока, вкус
- внешний вид, цвет, запах, вкус, качество укладки, состояние сока, консистенция
- внешний вид, цвет, запах, степени разваренности, консистенция
- внешний вид, цвет, запах, вкус, жирность, консистенция
- внешний вид, цвет, запах, состояние сока, кислотное число, консистенция

692 Укажите число видов икры полученных из рыб, относящихся к семейству осетровых.

- 3.0
- 5.0
- 2.0
- 4.0
- 6.0

693 Какой ассортимент черной икры считается наиболее ценным по пищевой ценности?

- пресованная
- очищенная
- зернистая
- паюсная
- ястычная

694 От какой рыбы получают красную икру?

- скумбрия
- лососевые

- сельдь
- щука
- осетровые

695 От какой рыбы получают черную икру?

- сельдь
- осетровые
- лососевые
- скумбрия
- щука

696 Какие показатели определяют при оценке органолептических показателей соленой рыбы?

- внешний вид, запах, вкус, цвет, механические повреждения, покрытие чешуей
- внешний вид, цвет, вкус, температура плавления, консистенция и запах
- внешний вид, запах, вкус, цвет, консистенция, качество тузлука
- внешний вид, вкус, запах, температура заморозки, консистенция, цвет
- покрытие чешуей, цвет, вкус, запах, механические повреждения, консистенция

697 Укажите количество методов посола рыбы.

- 2.0
- 3.0
- 4.0
- 5.0
- 6.0

698 Какие показатели определяют при оценке физико-химических показателей соленой рыбы?

- содержание липидов, число омыления и жира
- содержание жира и соли, степени созревания
- содержание жира, липидов, сероводорода
- содержание жира и фосфолипидов, степени созревания
- содержание жира, йодное число и соли

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

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

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

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