

1112_Ru_Æyani_Yekun imtahan testinin sualları**Fənn : 1112 Meyvə–tərəvəz və tamlı mallar əmtəəşünashığı və ekspertizası**

1 По физиологическому влиянию на сколько групп делятся вкусовые продукты?

- 6.0
- 4.0
- 5.0
- 2.0
- 3.0

2 В каком районе Азербайджана больше всего выращивается чай?

- Закатала
- 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 В активности какого чая находятся полифенолы чая?

- К
- Н
- С
- Р
- РР

6 Какой из нижеперечисленных витаминов отсутствует в чае?

- В9
- В2
- В1
- D
- В6

7 Влажность черного бархатистого чая выдаваемого на продажу не должна превышать сколько процентов?

- 8.0
- 7.0
- 6.5
- 8.5
- 7.5

8 Какой технологический процесс используется в производстве зеленого бархатистого чая?

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

9 Из чая какой страны в основном состоит чай “Финал”?

- Кения
- Турция
- Индия
- ШриЛанка
- Грузия

10 Из чая какой страны в основном состоит чай “Марьям”?

- Турция
- Азербайджан
- ШриЛанка
- Индия
- Вьетнам

11 Эфирное масло каких растений используется при ароматизации чая?

- апельсин
- жасмин
- герань
- бергамот
- лимон

12 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

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

- 10.0
- 50.0

- 25.0
- 5.0
- 100.0

14 Какой из нижеперечисленных показателей не определяется в лабораториях при оценивании качества чая?

- экстрактное вещество
- танин
- влажность
- зола
- кофеин

15 При какой температуре и при каком проценте относительной влажности нужно хранить чай?

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

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

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

17 Сколько минут надо варить черный бархотистый чай?

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

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

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

19 На сколько групп делятся ароматные и лечебные чайные напитки?

- 7.0
- 4.0
- 3.0
- 5.0
- 6.0

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

- 4.0
- 6.0
- 5.0
- 3.0
- 2.0

21 Какой чай используется в производстве одноразового чая?

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

22 Укажите число технологических процессов, по которым завершается производства красного бархатистого чая.

- 11
- 17
- 19
- 13
- 15

23 На основе новейших технологий, во сколько технологических процессов завершается производство зеленого бархатистого чая?

- 6.0
- 7.0
- 8.0
- 5.0
- 9.0

24 Во сколько технологических процессов завершается производство зеленого бархатистого чая?

- 7.0
- 8.0
- 4.0
- 6.0
- 5.0

25 Какой технологический процесс используется в производстве черного бархатистого чая?

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

26 При какой температуре сушатся скрученные чайные листья на первой стадии?

- 85-90

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

27 При какой относительной влажности происходит ферментация скрученных чайных листьев?

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

28 Сколько процентов растворимых сахаров имеется в составе чая?

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

29 Сколько процентов эфирных масел в среднем имеется в чае?

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

30 Какое вещество чая оказывает на организм большее физиологическое воздействие?

- витамин С
- теобромин
- танин
- кофеин
- теофиллин

31 В составе товарного чая скольким процентам сухого вещества соответствует экстрактное вещество?

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

32 По физиологическому влиянию на сколько групп делятся вкусовые продукты?

- 6.0
- 4.0
- 5.0
- 2.0
- 3.0

33 В каком районе Азербайджана больше всего выращивается чай?

- Закатала
- Ярдымлы
- Масаллы
- Лянкарань
- Астара

34 В каком месяце больше всего проводится сбор листьев чая?

- сентябрь
- июль
- июнь
- май
- август

35 В каком месяце меньше всего проводится сбор листьев чая?

- сентябрь
- июль
- июнь
- октябрь
- август

36 В активности какого чая находятся полифенолы чая?

- К
- Н
- С
- Р
- РР

37 Влажность черного бархатистого чая выдаваемого на продажу не должна превышать сколько процентов?

- 8.0
- 7.0
- 6.5
- 8.5
- 7.5

38 Какой технологический процесс используется в производстве зеленого бархатистого чая?

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

39 Из чая какой страны в основном состоит чай “Финал”?

- Кения
- Турция

- Индия
- ШриЛанка
- Грузия

40 Из чая какой страны в основном состоит чай “Марьям”?

- Турция
- Азербайджан
- ШриЛанка
- Индия
- Вьетнам

41 Эфирное масло каких растений используется при ароматизации чая?

- апельсин
- жасмин
- герань
- бергамот
- лимон

42 Что из нижеперечисленного не относится к сенсорным показателям чая?

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

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

- 100.0
- 25.0
- 5.0
- 10.0
- 50.0

44 При какой температуре и при каком проценте относительной влажности нужно хранить чай?

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

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

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

46 Сколько минут надо варить черный бархотистый чай?

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

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

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

48 На сколько групп делятся ароматные и лечебные чайные напитки?

- 7.0
- 4.0
- 3.0
- 5.0
- 6.0

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

- 6.0
- 4.0
- 3.0
- 2.0
- 5.0

50 Какой чай используется в производстве одноразового чая?

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

51 Во сколько технологических процессов завершается производство красного бархатистого чая?

- 10.0
- 7.0
- 6.0
- 11.0
- 9.0

52 На основе новейших технологий, во сколько технологических процессов завершается производство зеленого бархатистого чая?

- 7.0
- 6.0
- 5.0
- 9.0

8.0

53 Во сколько технологических процессов завершается производство зеленого бархатистого чая?

8.0

5.0

4.0

6.0

7.0

54 Какой технологический процесс используется в производстве черного бархатистого чая?

рассасивание чая

скручивание чайных листьев

осушка чайного листа

фиксация чайного листа

ферментация

55 При какой температуре сушатся скрученные чайные листья на первой стадии?

80-85

100-102

95-100

85-90

90-95

56 При какой относительной влажности происходит ферментация скрученных чайных листьев?

90-98

75-80

70-75

95-98

80-85

57 Сколько процентов растворимых сахаров имеется в составе чая?

5,0-6,0.

2-3.

1-2.

3-4,7.

4,8-5,0.

58 Сколько процентов эфирных масел в среднем имеется в чае?

0,015

0,012

0,011

0,013

0,014

59 Какое вещество чая оказывает на организм большее физиологическое воздействие?

витамин С

- теобромин
- танин
- кофеин
- теофиллин

60 В составе товарного чая скольким процентам сухого вещества соответствует экстрактное вещество?

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

61 Сколько химических соединений и веществ входят в состав чая?

- 350.0
- 100.0
- 50.0
- 300.0
- 150.0

62 На сколько групп делится товарный чай по основной классификации?

- 6.0
- 4.0
- 2.0
- 3.0
- 5.0

63 Сколько часов держат в разложенном состоянии собранные чайные листья до отправки на фабрику?

- 5-6.
- 2-3.
- 1-2.
- 3-4.
- 4-5.

64 Сколько месяцев длится сбор чайных листьев в Азербайджане?

- 10.0
- 4.0
- 2.0
- 6.0
- 8.0

65 Сколько сортов чая существует?

- 420.0
- 180.0
- 96.0
- 380.0

260.0

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

- M3
- L2
- L1
- M1
- M2

67 По учебному плану на сколько групп делятся вкусовые товары?

- 8.0
- 6.0
- 5.0
- 9.0
- 7.0

68 Родина чая:

- ШриЛанка
- Китай
- Грузия
- Азербайджан
- Индия

69 В каком году в Азербайджане начали выращивать чай?

- 1928.0
- 1912.0
- 1890.0
- 1896.0
- 1918.0

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

- 1960.0
- 1940.0
- 1932.0
- 1937.0
- 1950.0

71 Количество фабрик по обработке чая в 1980-1990-ых годах?

- 12.0
- 8.0
- 5.0
- 11.0
- 10.0

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

- 6.0
- 5.0
- 4.0
- 2.0
- 3.0

73 Из нижеследующих разновидностей к Китайской группе чая относится?

- Бирма
- Сингбо
- Ассам
- Японский
- Цейлон

74 Из нижеследующих разновидностей к Индийской группе чая не относится?

- Шан
- Нахахилл
- Лучай
- Японский
- Манипур

75 На сколько родов делится растения, относящиеся к семейству чая?

- 28.0
- 12.0
- 8.0
- 23.0
- 20.0

76 На сколько групп делится бархатистый чай?

- 6.0
- 2.0
- 3.0
- 4.0
- 5.0

77 Каково процентное соотношение в флеше трехлистного чайного листа к дубильным веществам ?

- 40-46.
- 11,5-30.
- 10-11.
- 31-35.
- 36-40.

78 Какой из нижеперечисленных не относится к крупнолиственному чаю?

- Pekoe Souchong
- Orange Pekoe
- Flowery Pekoe
- Pekoe Dust
- Pekoe

79 Какой из нижеперечисленных не относится к мелколиственному чаю?

- Pekoe Dust
- Broken Pekoe
- Broken Orange Pekoe
- Famings Dust
- Broken Pekoe Souchong

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

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

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

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

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

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

83 Во сколько технологических процессов завершается производство желтого бархатистого чая?

- 5.0
- 4.0
- 3.0
- 6.0
- 7.0

84 По какому технологическому процессу отличается производство красного бархатистого чая?

- листья рассасываются
- листья ферментируются
- листья высушиваются
- скручиванные листья прожариваются
- листья скручиваются

85 Каково наименьшее количество танина в составе черного бархатистого чая?

- 0.09
- 0.06
- 0.05

- 0.08
 0.07

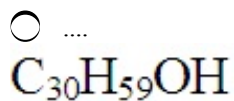
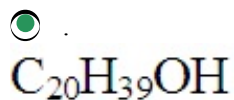
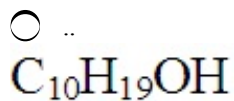
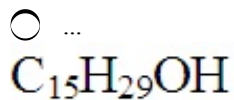
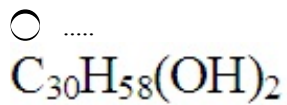
86 Каково наименьшее количество кофеина в составе черного бархатистого чая?

- 0.028
 0.016
 0.014
 0.018
 0.012

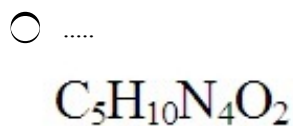
87 Что вызывает помутнение чая после охлаждения?

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

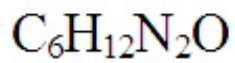
88 Империческая формула хлорофилла в составе зеленого чая:



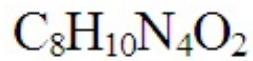
89 Империческая формула кофеина:



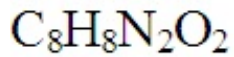
...



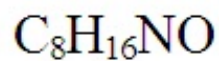
.



..



....



90 Когда в Лянкаране был устроен первый совхоз?

1977.0

1923.0

1920.0

1932.0

1930.0

91 В скольких странах мира выращивают кофе?

60.0

40.0

30.0

70.0

50.0

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

Индия

Гватемала

Сальвадор

Бразилия

Никарагуа

93 Родина кофе:

Гватемала

Индия

Бразилия

Эфиопия

Колумбия

94 Какой компонент кофе оказывает основное воздействие на организм человека?

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

95 Что из нижеперечисленного не относится к сенсорным показателям кофе?

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

96 При определении качества кофе какой из нижеперечисленных показателей неопределяется?

- кофеин
- зола
- влажность
- сахар
- экстрактивные вещества

97 Каков срок хранения молотого кофе в зависимости от способа упаковки?

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

98 Влажность растворимого кофе?

- 0.07
- 0.06
- 0.03
- 0.04
- 0.05

99 В зависимости от рецепта на сколько групп делятся кофейные напитки? (

- 4.0
- 6.0
- 7.0
- 3.0
- 5.0

100 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

101 Количество кофеина в растворимом кофе?

- 0.032
- 0.02
- 0.015
- 0.028
- 0.025

102 При дигустации кофе к сколькои граммам кофе сколько мл воды добавляется и доводится до кипения?

- на 25 гр кофе 200 мл воды
- на 5 гр кофе 100 мл воды
- на 2 гр кофе 100 мл воды
- на 10 гр кофе 200 мл воды
- на 8 гр кофе 150 мл воды

103 Максимальное количество примеси метала 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

104 Минимальное процентное количесиво кофеина в составе натурального кофе?

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

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

- 0.0035
- 0.002
- 0.001
- 0.003
- 0.0025

106 По какому стандарту определяется качество кофе?

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

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

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

108 В каком виде натуральный кофе не поступает на продажу?

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

109 Каково минимальное процентное количество кофеина в составе кофе?

- 1.2
- 0.9
- 0.5
- 0.7
- 1.1

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

- Паданг
- Малабар
- Мокко
- Харари
- Суматра

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

- Сантос
- КостаРика
- Моржинка
- Плантейшен
- Рио

112 На скольких континентах мира производится кофе?

- 5.0
- 2.0
- 1.0
- 3.0
- 4.0

113 Сколько видов кофейного дерева?

- 40.0
- 50.0
- 20.0
- 10.0
- 30.0

114 На сколько групп делятся кофейные сорта?

- 6.0
- 4.0
- 2.0
- 3.0
- 5.0

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

- Камерун
- Харари
- Либерия
- Мокко
- Джима

116 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

117 Какое вещество получается при обжаривании кофе?

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

118 За какое время обжаривается кофе?

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

119 На сколько увеличивается объем кофе при обжаривании?

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

120 На сколько уменьшается количество кофе при обжаривании?

- 0.3
- 13-15%
- 5-10%

- 13-21%
- 20-25%

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

- 300.0
- 150.0
- 100.0
- 400.0
- 200.0

122 Каково наибольшее количество ароматных веществ в составе прожаренного кофе?

- 1,8%.
- 0,15%.
- 0,055%.
- 1,5%.
- 0,55%.

123 Сколько процентов молотого корня цикория имеется в кофе с добавками?

- 0.25
- 0.1
- 0.05
- 0.2
- 0.15

124 Сколько экстрактивных веществ может быть в составе натурального кофе?

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

125 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%

126 На сколько групп делят специи по классификации товароведения?

- 6.0
- 3.0
- 4.0
- 5.0
- 2.0

127 На сколько групп делят специи по географическому происхождению?

- 6.0
- 4.0
- 3.0
- 2.0
- 5.0

128 Какая из нижеперечисленных специй получается из цветка растений?

- анис
- кишнец
- орегана
- гвоздика
- калурия

129 Какая из нижеперечисленных специй получается из листьев растений?

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

130 Какой горький компонент имеется в красном перце?

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

131 Родина лаврового листа:

- Бразилия
- Азербайджан
- Грузия
- Малая Азия
- Индия

132 Родина шафрана:

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

133 К какой группе красителей относятся красители шафрана?

- тартразин
- антоцианы
- хлорофилл
- каротиноиды
- флавоноиды

134 Из 30 видов тмина в Азербайджане существует?

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

135 Какое количество эфирных масел содержится в анисе?

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

136 Сколько видов горчицы существует?

- 6.0
- 4.0
- 2.0
- 3.0
- 5.0

137 При какой температуре и относительной влажности хранят специи?

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

138 Известная во всем мире смесь специй:

- смесь специй для консервирования овощей
- смесь специй "Оиам"
- смесь специй "Индия"
- смесь специй "Карри"
- смесь специй "Усьямьян"

139 Сколько процентов эфирных масел содержится в имбире?

- 0.005
- 0.012
- 0.009
- 0.008
- 0.014

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

- 3.0
- 6.0
- 2.0

- 4.0
 5.0

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

- 6.0
 3.0
 2.0
 4.0
 5.0

142 Сколько процентов эфирных масел содержится в гвоздике?

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

143 Сколько процентов эфирного масла имеется в мускатном орехе?

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

144 Родина мускатного ореха

- Индия
 Остров Цейлон
 Новая Гвинея
 острова Молукк
 острова Суматра

145 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

146 Какой гликозид придает горькость горчице?

- кросетин
 пиперин
 капсаитсин
 синигрин
 кросин

147 Из какого горчичного порошка в качестве вкусовых добавок чаще всего используется столовая горчица?

- 3 вида смеси горчицы
- горчица сарепт
- горчица белая
- горчица черная
- 2 вида смеси горчицы

148 Каково количество красителей в шафране?

- 0.056
- 0.025
- 0.015
- 0.035
- 0.042

149 Какая из нижеследующих специй получается из корня растений?

- ваниль
- сельдерей
- корица
- имбирь
- петрушка

150 Какая из нижеперечисленных специй получается из кожуры растений?

- горчица
- красный перец
- мускатный цветок
- корица
- хрен

151 Какая из нижеперечисленных специй получается из зерен растений?

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

152 Основной влиятельный компонент специи:

- эфирные масла , алкалоиды
- душистые вещества и красители
- красители и алкалоиды
- эфирные масла , алкалоиды и красители
- эфирные масла

153 В мире из сколько сортов ароматическихпряных растений получают эфирные масла?

- 90.0
- 50.0

- 30.0
- 120.0
- 70.0

154 Какая из нижеперечисленных специй получается из фрукта растения?

- гвоздика
- бадьян
- горчица
- мускатный орех
- корица

155 Какое вещество составляет до 50%-ов эфирного масла лаврового листа?

- пинен
- терпинол
- линалоол
- синеол
- гераниол

156 Какова процентная влажность и зольность лаврового листа?

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

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

- нонильный спирт
- пинен
- нитропиненол
- сафранал
- синеол

158 Какова процентная влажность и зольность шафрана?

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

159 Какова процентная влажность и зольность зерен кориандра?

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

160 Какое вещество составляет большинство эфирного масла аниса?

- метихавенол
- пинен
- фенхен
- анетол
- фелландрен

161 Родина душистого перца:

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

162 Какое вещество составляет до 80%-ов эфирного масла мускатного ореха?

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

163 Сколько видов желтого имбиря из 40 считается основными?

- 8.0
- 3.0
- 2.0
- 4.0
- 5.0

164 Какое количество смеси специй сщесивует в Азербайджанской кулинарии для приготовления различных блюд и сладостей?

- 7.0
- 4.0
- 2.0
- 8.0
- 5.0

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

- 5.0
- 3.0
- 7.0
- 6.0
- 4.0

166 Сколько методов получения уксусной кислоты существует?

- 6.0
- 4.0
- 2.0

- 3.0
- 5.0

167 Какая поваренная соль добывается из приисков?

- йодированная соль
- выпаренный соль
- садовая соль
- каменная соль
- самоосадочная (басеянная) соль

168 В какой области Азербайджана добывается каменная соль?

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

169 Какая из нижеперечисленных кислот не применяется при консервировании продуктов?

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

170 Сколько процентов NaCl растворяется в воде при 100 градусах по C?

- 0.333
- 0.2
- 0.1
- 0.284
- 0.25

171 Какова влажность каменной соли?

- 3.5
- 1.2
- 0.6
- 0.8
- 1.5

172 Какова влажность йодированной соли?

- 5.0
- 2.5
- 1.5
- 3.5
- 4.0

173 Какой товарный сорт производит поваренную соль?

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

174 Сколько йодида калия добавляется к 1000 кг соли в последние годы при риготовлении йодированной соли в последние годы?

- 50 грамм
- 35 грамм
- 30 грамм
- 40 грамм
- 25 грамм

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

- 40 грамм
- 19 грамм
- 15 грамм
- 25 грамм
- 30 грамм

176 В какой области Азербайджана выходит больше всего минеральных вод?

- в зоне Лянкорань-Астара
- у подножья Кавказских гор
- в Карабахе
- в Нахчиване
- в Кяльбяджаре

177 Каково процентное содержание сахара в безалкогольных напитках?

- 7-8%
- 5-6%
- 4-5%
- 7-10%
- 6-7%

178 Каково процентное содержание воды в безалкогольных напитках?

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

179 Каково максимальное процентное содержание органических кислот в безалкогольных напитках?

- 0.015
- 0.005
- 0.001
- 0.012

0.008

180 На сколько групп делятся спиртные напитки по образовательной классификации?

- 8.0
- 3.0
- 2.0
- 4.0
- 6.0

181 Что из нижеперечисленного не относится к искусственной минеральной воде?

- Aqua Vita
- вода с содой
- салферная вода
- Luqela
- столовая вода

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

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

183 Сколько процентов сахара содержится в десертных напитках?

- 0.18
- 0.14
- 0.1
- 0.12
- 0.16

184 Сколько процентов сахара содержится в газированной воде, приготовленной в синтетической эссенции?

- 0.14
- 0.1
- 0.06
- 0.08
- 0.12

185 В составе минеральных вод мг/кг, какого токсичного металла больше всего?

- медь
- кадмий
- свинец
- цинк
- арсений

186 На сколько групп делятся минеральные воды по назначению?

- 4.0
- 6.0
- 2.0
- 3.0
- 5.0

187 В пределах сколько процентов содержится сахар в безалкогольных напитках?

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

188 В сколько баллов оцениваются органолептические показатели безалкогольных напитков?

- 85.0
- 30.0
- 10.0
- 100.0
- 50.0

189 Сколько процентов фруктово-ягодного сока добавляется газированной воде с натуральными фруктами и ягодами высшего качества?

- 30-35%
- 20-25%
- 15-20%
- 10-14%
- 25-30%

190 Сколько процентов сахара содержится в шербете?

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

191 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

192 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

193 Сколко колиформ кишечной палочки должно быть в 1 дм3 безалкогольного напитка?

- более 210 КОЕ
- более 24 КОЕ
- более 2 КОЕ
- более 2 3 КОЕ
- более 25 КОЕ

194 В какой стране впервые было изготовлено пиво?

- Италия
- Китай
- Греция
- Египет
- Индия

195 Какой из нижеперечисленных витаминов отсутствует в составе пива?

- В6
- В2
- В1
- К
- РР

196 Основное сырье пива:

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

197 Сколько дней длится созревание светлого пива?

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

198 В сколько баллов оценивается качество пива?

- 75.0
- 30.0
- 10.0
- 100.0
- 50.0

199 Бал максимально оценивающий запах и вкус пива?

- 30-40.

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

200 Каков срок хранения пива с стабилизирующими добавками?

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

201 Каково процентное содержание этилового спирта в хлебном квасе?

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

202 Каков срок хранения хлебного кваса в зависимости от сорта?

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

203 Каким нормативам соответствуют физикохимические показатели пива?

- количество этилового спирта
- количество углекислого газа
- цвет
- кислотность
- количество сахара

204 Во сколько баллов оцениваются органолептические показатели ликерноводочных продуктов?

- 50.0
- 4.0
- 2.0
- 10.0
- 30.0

205 При какой температуре нужно охлаждать приготовленную для производства спирта крахмальную массу?

- 30-32 градусов по С
- 18-20 градусов по С
- 16-18 градусов по С
- 14-28 градусов по С
- 20-24 градусов по С

206 Какова цель ректификации спирта?

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

207 В каком процентном количестве этиловый спирт не бывает в водке?

- 0.56
- 0.45
- 0.4
- 0.55
- 0.5

208 Соответственно стандарту на сколько групп подразделяются ликерноводочные продукты?

- 14.0
- 8.0
- 4.0
- 12.0
- 10.0

209 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

210 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

211 Во сколько баллов оцениваются органолептические показатели ликерноводочных продуктов?

- 100.0
- 30.0
- 25.0
- 10.0
- 50.0

212 Сколько месяцев можно хранить сладкие настойки и десертные напитки?

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

- 8-6 месяцев
- 6-4 месяца

213 Максимум сколько месяцев можно хранить ликерные продукты?

- 4.0
- 10.0
- 12.0
- 8.0
- 6.0

214 Сколько процентов спирта содержат ром и виски?

- 0.6
- 0.5
- 0.4
- 0.45
- 0.55

215 Сколько компонентов (сырье) купажируется для приготовления пунша?

- 10 компонентов
- 7 компонентов
- 3 компонента
- 5 компонентов
- 8 компонентов

216 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

217 В массе, прокисшей на спирту сколько процентов спирта в итоге содержится?

- до 30%
- до 15%
- до 9-12%
- до 13%
- до 20%

218 На сколько групп подразделяется ликерноводочные продукты?

- 15.0
- 9.0
- 8.0
- 12.0
- 10.0

219 Максимальное процентное содержание этилового спирта в пиве?

- 9.0
- 3.0
- 2.8
- 7.0
- 5.0

220 Каков срок хранения пастеризованного хлебного кваса?

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

221 Каков срок хранения пастеризованного пива?

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

222 При какой температуре и за какое время проводится пастеризация пива?

- 75-80 градуса по С, 10-15 минут
- 65-68 градуса по С, 25-20 минут
- 62-65 градуса по С, 25-30 минут
- 65-75 градуса по С, 15-20 минут
- 65-70 градуса по С, 20-25 минут

223 Сколько дней длится брожение пивного сусла?

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

224 До какой температуры проводят охлаждение и брожение пивного сусла приготовленного вскипяченного с хмелю?

- до 20-28 градусов по С
- до 14-16 градусов по С
- до 10-12 градусов по С
- до 6-8 градусов по С
- до 16-20 градусов по С

225 Сколько часов нужно прокипятить хмелем водный раствор ячменного солода?

- 1,5-2,0 часов
- 1,0-1,5 часов
- 0,8-1,0 часов
- 0,5-0,8 часов

2,0-2,5 часов

226 Сколько дней должна прорасти ячмень используемая для производства пива?

- 7 дней
 4 дня
 3 дня
 5 дней
 6 дней

227 Максимальное процентное количество спирта в пиве?

- 0.14
 0.09
 0.05
 0.07
 0.12

228 Минимальное количество спирта в пиве?

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

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

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

230 Жесткость воды используемой в производстве пива и безалкогольных напитков не должна превышать...

- 3,0 мг/экв/л
 2,2 мг/экв/л
 1,8 мг/экв/л
 3,5 мг/экв/л
 2,6 мг/экв/л

231 При какой температуре и за какое время нагревается ячменный солод перемешанный с водой инфузийным методом?

- 50 градусов по С, 1,5 часа
 65 градусов по С, 1,5 часа
 60 градусов по С, 1 час
 70 градусов по С, 1 час
 75 градусов по С, 1 час

232 Максимальная температура водного раствора ячменного солода при деконсионном методе?

- не более 70 градусов по С
- не более 50 градусов по С
- не более 40 градусов по С
- не более 75 градусов по С
- не более 60 градусов по С

233 Сколько дней длится созревание темного пива?

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

234 Количество патогенных организмов, в том числе и сальмонелл в 1 см³ пива

- не более 15
- не более 5
- не более 3
- не более 25
- не более 10

235 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

236 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

237 При какой температуре и каком давлении соединяются зернистые растения и картофель при производстве спирта?

- 145-155 градусов по С, 4 атм
- 130-140 градусов по С, 5 атм
- 120 градусов по С, 5 атм
- 100 градусов по С, 7 атм
- 160-170 градусов по С, 3 атм

238 Чем отличается производство настоек и наливок?

- качеством этилового спирта
- количеством разнообразия органических кислот
- регулированием количества сахара
- качеством добавочного сырья

по хранению в этиловом спирте сырья и его добавлением

239 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

240 Какой из нижеперечисленных сортов винограда не относится к техническим?

- Хемешере
- Ркацители
- Баяншире
- Аг Тебризи
- Ширваншахи

241 Какой из нижеперечисленных сортов винограда относится к техническим?

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

242 На сколько групп делятся вина по количеству содержащегося сахара?

- 6.0
- 3.0
- 2.0
- 5.0
- 4.0

243 На сколько групп делятся вина по количеству содержащегося спирта?

- 6.0
- 4.0
- 2.0
- 3.0
- 5.0

244 На сколько групп подразделяются столовые сорта винограда по цвету?

- 6.0
- 4.0
- 2.0
- 3.0
- 5.0

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

- 10 лет

- 5 лет
- 4 года
- 3 года
- 8 лет

246 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%

247 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 прозпачного состояния в производстве

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

- 7.0
- 4.0
- 3.0
- 6.0
- 5.0

249 Во сколько стадий завершается производство шампанского вина?

- 5.0
- 3.0
- 2.0
- 6.0
- 4.0

250 Во сколько баллов оцениваются органолептические показатели вин?

- 100.0
- 30.0
- 25.0
- 10.0
- 50.0

251 Где впервые был произведен коньяк?

- Испания
- Франция
- Италия
- Венгрия
- Португалия

252 На сколько групп подразделяется обычный коньяк?

- 6.0
- 4.0
- 2.0
- 3.0
- 5.0

253 Что из нижеперечисленного относится к органолептическим показателям вин?

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

254 Какой физикохимический показатель вина не считается стандартным?

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

255 Какое количество никотина в составе табака оказывает губительное действие на организм человека?

- 0.05
- 0.07
- 0.09
- 0.08
- 0.03

256 Какие табачные продукты производятся в Азербайджане на данный момент?

- табак
- папиросы
- сигареты
- сигары
- табачная трубка

257 Во сколько баллов оцениваются органолептические показатели табачных продуктов?

- 100.0
- 25.0
- 10.0
- 30.0
- 50.0

258 Сколько процентов спирта содержится в столовых сортах винограда?

- 8-12%
- 9-11%

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

259 Сколько процентов спирта содержится в темных винах?

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

260 Сколько процентов спирта содержится в десертных винах?

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

261 Какой из нижеперечисленных вин не относится к группе темных вин?

- Херес
- Мадера
- Портвейн
- Малага
- Маршала

262 Где впервые были произведены Токайские вина?

- Италия
- Франция
- Испания
- Венгрия
- Португалия

263 Где впервые было произведено вино Малага?

- Италия
- Франция
- Венгрия
- Испания
- Португалия

264 Где впервые было произведено вино Кагор?

- Португалия
- Венгрия
- Франция
- Италия
- Испания

265 Где впервые было произведено вино Марсала?

- Португалия
- Испания
- Венгрия
- Италия
- Франция

266 Где впервые было произведено вино Херес?

- Венгрия
- Италия
- Франция
- Испания
- Португалия

267 Где впервые было произведено вино Мадера?

- Венгрия
- Франция
- Испания
- Португалия
- Италия

268 Где впервые было произведено вино Портвейн?

- Венгрия
- Франция
- Испания
- Португалия
- Италия

269 Какой нижеперечисленный табак используется в производстве сигары?

- трабзонский
- американский
- мерлено
- суматра
- самсун

270 К какой группе относится Гянджинский коньяк производимый в Азербайджане?

- KS
- 5 звездочный коньяк
- 4 звездочный коньяк
- группа KV
- группа KVVK

271 Максимальное количество дегустируемых вин за один день?

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

272 Чем отличаются газированные вина от шампанских вин?

- пастеризацией вина
- по вторичному окислению вина
- По количеству CO₂ в составе
- наполнением бутылок газом при вливании в них вина
- добавлением в вина добавок

273 На сколько групп подразделяются шампанские вина по содержанию сахара?

- 10.0
- 5.0
- 3.0
- 6.0
- 8.0

274 Во сколько технологических процессов завершается технология производства вина?

- 12.0
- 6.0
- 4.0
- 10.0
- 8.0

275 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

276 Какие процессы отражаются в производстве при эгализации вина?

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

277 Что из нижеперечисленного не относится к процессу созревания вина?

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

278 Какой из нижеперечисленных вин не относится к десертным?

- Мускатные вина
- Малага
- Токайские вина

- Мадера
 Кагор

279 Сколько способов производства вина существует?

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

280 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

281 В зависимости от цели и места дегустации вина на сколько групп они подразделяются?

- 8 группы
 5 группы
 4 группы
 7 группы
 6 группы

282 Сколько штрафных баллов должно получить вино, обладающее дипломом I степени, для получения большой золотой медали?

- 9-12 штрафных баллов
 8-9 штрафных баллов
 7-9 штрафных баллов
 0-6 штрафных баллов
 9-10 штрафных баллов

283 Сколько штрафных баллов должно получить вино, обладающее дипломом I степени, для получения золотой медали?

- 9-12 штрафных баллов
 8-9 штрафных баллов
 0-6 штрафных баллов
 7-9 штрафных баллов
 9-10 штрафных баллов

284 Сколько штрафных баллов должно получить вино, обладающее дипломом I степени, для получения серебряной медали?

- 9-10 штрафных баллов
 7-9 штрафных баллов
 0-6 штрафных баллов
 9-12 штрафных баллов
 8-9 штрафных баллов

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

- 5.0
- 3.0
- 1.0
- 2.0
- 4.0

286 Родина картофеля:

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

287 В соответствии со стандартом максимальное процентное содержание почвы на поверхности картофеля поступившего на продажу?

- 5.0
- 3.0
- 2.0
- 1.0
- 4.0

288 Какой из этих овощей является корнеплодом?

- редис
- свекла
- морковь
- топинамбура
- репа

289 Что получают в промышленности из топинамбура?

- крахмал
- фруктоза
- сахароза
- глюкоза
- ксилоза

290 Какое из нижеперечисленных относится к корнеклубням?

- зеленый лук
- батат
- картофель
- репка
- топинамбура

291 Какой подгруппе овощей относится свекла ?

- зелень
- бахчевые

- клубнеплоды
- корнеплоды
- томат

292 На сколько групп подразделяют морковь в зависимости от размера?

- 6.0
- 4.0
- 2.0
- 3.0
- 5.0

293 Какой красящее вещество придает цвет свекле?

- сианидин
- энидин
- энин
- бетаин
- идеин

294 На сколько частей делятся капустные овощи?

- 4.0
- 2.0
- 1.0
- 6.0
- 3.0

295 На сколько частей делится белокачанная капуста по периоду созревания?

- 6.0
- 3.0
- 2.0
- 5.0
- 4.0

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

- 5.0
- 2.0
- 1.0
- 3.0
- 4.0

297 На сколько частей делится лук по степени созреванию?

- 5.0
- 2.0
- 1.0
- 3.0
- 4.0

298 На сколько групп делятся лук в соответствии со вкусом?

- 6.0
- 4.0
- 2.0
- 3.0
- 5.0

299 На сколько видов делится чеснок по степени созреванию?

- 5.0
- 3.0
- 1.0
- 2.0
- 4.0

300 На сколько подгрупп делятся зеленые овощи?

- 6.0
- 3.0
- 2.0
- 5.0
- 4.0

301 Из нижеперечисленных щавелевая кислота содержится...

- в укропе
- в шпинате
- в салат-латуке
- шавель
- в тархуне

302 В каких из этих овощей есть эфирные масла?

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

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

- 5.0
- 2.0
- 1.0
- 3.0
- 4.0

304 На сколько частей можно разделить лук по весу?

- 5.0
- 2.0
- 1.0
- 3.0
- 4.0

305 Какой вид капусты богат с витамином "С"?

- кольраби
- краснокочанная
- белокочанная
- брюссельская
- савойская

306 Сколько процентов сахарозы содержится в составе столовой свеклы?

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

307 Какой длины бывает морковь относящаяся к группе каротели?

- 3-8 см
- 3-4 см
- 2-3 см
- 3-6 см
- 3-5 см

308 Какой красящее вещество придает желтый цвет моркови?

- сианидин
- энидин
- бетаин
- каротин
- энин

309 Какой из этих овощей относится к белоклубням?

- мята
- зеленый лук
- укроп
- петрушка
- тархун

310 За сколько дней созревает редиска?

- 35-40.
- 15-20.
- 10-15.
- 18-25.
- 25-30.

311 Сколько кДж энергии выдает 100 г батата ?

- 366.0
- 466.0
- 100.0

- 250.0
- 360.0

312 Сколько процентов крахмала в топинамбуре?

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

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

- 5.0
- 2.0
- 1.0
- 3.0
- 4.0

314 На сколько групп делятся картофель в зависимости от использования?

- 4.0
- 2.0
- 1.0
- 5.0
- 3.0

315 Сколько тысяч сортов есть у картофеля?

- 5000.0
- 3000.0
- 1000.0
- 2000.0
- 4000.0

316 На сколько подгрупп делятся вегетативные овощи?

- 6.0
- 3.0
- 2.0
- 7.0
- 4.0

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

- 4.0
- 2.0
- 1.0
- 5.0
- 3.0

318 Из скольких частей состоит картофель по структуре?

- 5.0
- 2.0
- 1.0
- 4.0
- 3.0

319 Сколько процентов крахмала в среднем имеется в картофеле?

- 18,2.
- 10,6.
- 8,9.
- 7,6.
- 17,2.

320 Сколько литров спирта можно получить из 1 тонны картофеля, содержащей 17,5% крахмала?

- 120.0
- 100.0
- 90.0
- 112.0
- 115.0

321 Сколько мм составляет диаметр поступившего на продажу картофеля продолговатой формы в соответствии со стандартом?

- 25.0
- 15.0
- 10.0
- 30.0
- 20.0

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

- 5.0
- 3.0
- 1.0
- 2.0
- 4.0

323 Сколько видов у корневой петрушки?

- 5.0
- 2.0
- 1.0
- 3.0
- 4.0

324 Какой из этих глюкозидов придает горечь петрушке?

- апиин
- ваксинин
- соланин

- гисперидин
- капсаицин

325 На сколько частей делится белокачанная капуста по количеству листьев?

- 6.0
- 4.0
- 2.0
- 3.0
- 5.0

326 Сколько качанчиков имеется у брюссельской капусты?

- 60.0
- 40.0
- 30.0
- 70.0
- 50.0

327 Сколько типов салата существует?

- 5.0
- 3.0
- 1.0
- 2.0
- 4.0

328 Сколько видов есть у пряных овощей?

- 6.0
- 4.0
- 3.0
- 7.0
- 5.0

329 Сколько видов есть у десертных овощей?

- 5.0
- 2.0
- 1.0
- 3.0
- 4.0

330 На сколько групп делятся огурцы в зависимости от размера?

- 8.0
- 6.0
- 4.0
- 5.0
- 7.0

331 На сколько частей делятся огурцы в зависимости от выращивания?

- 5.0
- 3.0
- 1.0
- 2.0
- 4.0

332 Родина арбуза:

- Россия
- Азия
- Америка
- Африка
- Азербайджан

333 Какой из этих относится к томатным овощам?

- свекла
- репа
- огурец
- баклажан
- редис

334 В зависимости от использования на сколько групп делятся помидоры?

- 5.0
- 3.0
- 1.0
- 2.0
- 4.0

335 Сколько видов перца есть по вкусу?

- 5.0
- 3.0
- 1.0
- 2.0
- 4.0

336 На сколько групп делится перец со стеблем по цвету?

- 5.0
- 2.0
- 1.0
- 3.0
- 4.0

337 Сколько видов зернобобовых овощей имеется?

- 1.0
- 5.0
- 3.0
- 2.0
- 4.0

338 Минимальное количество сортов овощного гороха?

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

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

- 5.0
- 2.0
- 1.0
- 3.0
- 4.0

340 На сколько частей делится баклажаны по сроку созревания?

- 5.0
- 2.0
- 1.0
- 3.0
- 4.0

341 Насколько групп делятся баклажаны по размеру и по форме?

- 5.0
- 2.0
- 1.0
- 3.0
- 4.0

342 Какой глюкозид есть в составе незрелого помидора?

- капсаицин
- соланин
- амигдалин
- гисперидин
- синигрин

343 Из скольких частей состоит помидор по структуре?

- 5.0
- 4.0
- 1.0
- 2.0
- 3.0

344 Сколько разновидностей есть у помидора?

- 6,0.
- 3,0.
- 2,0.

- 4,0.
- 5,0.

345 После скольких дней собирают зеленую тыкву ?

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

346 После скольких дней собирают потиссоны?

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

347 Сколько ботанических видов есть у тыкв?

- 6.0
- 3.0
- 2.0
- 4.0
- 5.0

348 Сколько видов есть у бахчевых овощей?

- 6.0
- 2.0
- 3.0
- 4.0
- 5.0

349 На сколько групп подразделяются дыни?

- 6.0
- 7.0
- 2.0
- 4.0
- 5.0

350 Сколько процентов белка содержится в составе тыквенных семян?

- 35.0
- 28.0
- 15.0
- 25.0
- 30.0

351 Сколько сотен видов помидоров выращивается?

- 500.0
- 600.0
- 200.0
- 300.0
- 400.0

352 На сколько частей делятся помидоры по количеству камер?

- 5.0
- 3.0
- 1.0
- 2.0
- 4.0

353 Какой глюкозид придает баклажану горький вкус?

- апиин
- соланин
- гисперидин
- синигрин
- капсаицин

354 На сколько частей делится перец со стеблем по размеру?

- 5.0
- 3.0
- 1.0
- 2.0
- 4.0

355 Сколько процентов белка содержится в составе овощной фасоли?

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

356 Родина овощного боба:

- Россия
- Америка
- Азия
- Африка
- Украина

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

- 3.0
- 4.0
- 6.0
- 7.0
- 5.0

358 Сколько ботанических видов есть у яблок?

- 50.0
- 33.0
- 20.0
- 25.0
- 43.0

359 На сколько подгрупп делятся яблоки по периоду созревания?

- 5.0
- 6.0
- 1.0
- 2.0
- 3.0

360 Сколько процентов воды содержится в составе яблок?

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

361 На сколько частей делятся груши по сроку созревания?

- 5.0
- 3.0
- 1.0
- 2.0
- 4.0

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

- 5.0
- 2.0
- 1.0
- 3.0
- 4.0

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

- 5.0
- 2.0
- 1.0
- 3.0
- 4.0

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

- 5.0
- 3.0
- 1.0

- 2.0
- 4.0

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

- 5.0
- 3.0
- 1.0
- 2.0
- 4.0

366 На сколько групп делится абрикос в зависимости от назначения?

- 5.0
- 2.0
- 1.0
- 3.0
- 4.0

367 Сколько дней может храниться свежая вишня?

- 40.0
- 20.0
- 5.0
- 15.0
- 30.0

368 На сколько групп делится вишня по сроку созревания?

- 5.0
- 3.0
- 1.0
- 2.0
- 4.0

369 Сколько процентов груши имеется в общем количестве поставляемых фруктов?

- 4.0
- 5.0
- 1.0
- 2.0
- 3.0

370 Каково максимального веса достигает яблоко?

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

371 На сколько частей подразделяются семечковые фрукты?

- 6.0
- 4.0
- 2.0
- 3.0
- 5.0

372 На сколько групп делятся яблоки в зависимости от размера?

- 6.0
- 7.0
- 2.0
- 4.0
- 5.0

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

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

374 Какой из нижеперечисленных относится к зимним яблокам?

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

375 Сколько ботанических видов груши известно ?

- 25.0
- 30.0
- 10.0
- 15.0
- 20.0

376 В каком интервале находится масса айвы?

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

377 На сколько групп подразделяются косточковые фрукты?

- 6.0
- 7.0
- 3.0
- 4.0
- 5.0

378 Сколько ботанических видов вишни существует?

- 250.0
- 240.0
- 50.0
- 100.0
- 150.0

379 Сколько видов сливы существует?

- 5.0
- 3.0
- 1.0
- 2.0
- 4.0

380 На сколько групп подразделяются ягоды?

- 5.0
- 3.0
- 1.0
- 2.0
- 4.0

381 Сколько родов винограда известно?

- 60.0
- 70.0
- 20.0
- 30.0
- 50.0

382 На сколько групп подразделяется виноград в зависимости от назначения?

- 6.0
- 3.0
- 2.0
- 4.0
- 5.0

383 На сколько частей делится клубника в зависимости от срока созревание?

- 4.0
- 5.0
- 3.0
- 1.0
- 2.0

384 На сколько подгрупп подразделяются орехоплодные фрукты?

- 5.0
- 2.0
- 1.0

- 3.0
- 4.0

385 На сколько групп делится миндаль в зависимости от вкуса?

- 5.0
- 2.0
- 1.0
- 3.0
- 4.0

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

- 5.0
- 3.0
- 1.0
- 2.0
- 4.0

387 На сколько подгрупп подразделяются субтропические фрукты?

- 1.0
- 3.0
- 2.0
- 4.0
- 5.0

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

- 5.0
- 2.0
- 1.0
- 3.0
- 4.0

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

- 5.0
- 2.0
- 1.0
- 3.0
- 4.0

390 Сколько месяцев могут храниться позднеспелый гранат?

- 5.0
- 6.0
- 2.0
- 3.0
- 4.0

391 По крупности и мелкоści на сколько групп делится Японская хурма?

- 6.0
- 3.0
- 2.0
- 4.0
- 5.0

392 На сколько групп делится тут в зависимости от цвета?

- 6.0
- 2.0
- 3.0
- 4.0
- 5.0

393 Что из нижеперечисленных относится к тропическим фруктам?

- тут
- ананас
- финник
- иннюба
- гранат

394 Родина ананаса:

- Турция
- Южная Америка
- Греция
- Афганистан
- Африка

395 Сколько сортов ананаса существует?

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

396 Сколько процентов сахара имеется в составе ананаса?

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

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

- 19-21.
- 19-21.
- 15-19.
- 10-15.
- 19-20.

398 Сколько см составляет длина манго?

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

399 Сколько кг весит один ананас?

- 2-2,5
- 1,5-2,0
- 0.5
- 0,5-1,0
- 1-1,5

400 Сколько литров спирта можно получить из 100 кг финника?

- 20.0
- 13.0
- 5.0
- 10.0
- 15.0

401 Сколько процентов минеральных веществ содержится в составе оливок?

- 4.0
- 6.0
- 1.0
- 2.0
- 3.0

402 Сколько процентов воды содержится в оливках?

- 30.0
- 23.0
- 10.0
- 15.0
- 25.0

403 На сколько групп подразделяются виноград в зависимости от созревание?

- 6.0
- 3.0
- 1.0
- 2.0
- 4.0

404 При скольких градусах по С хранятся орехоплодные фрукты?

- 20-25.
- 8-12.
- 12-15.

- 12-18.
- 18-20.

405 При какой относительной влажности хранятся орехоплодные фрукты?

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

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

- 5.0
- 3.0
- 1.0
- 2.0
- 4.0

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

- 5000.0
- 3000.0
- 1000.0
- 2000.0
- 4000.0

408 В каком орехоплодном фрукте имеется гликозид амигдалина?

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

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

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

410 Какова масса садовой клубники?

- 50.0
- 40.0
- 30.0
- 10.0
- 20.0

411 На сколько групп делится смородина в зависимости от цвета?

- 2.0
- 3.0
- 1.0
- 4.0
- 5.0

412 Что из нижеперечисленного относится к истинным ягодам?

- виноград
- ежевика
- земляника
- малина
- клубника

413 Максимальное процентное содержание сахара в винограде?

- 30.0
- 40.0
- 35.0
- 20.0
- 25.0

414 Что из нижеперечисленного относится к сорту красной смородины?

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

415 Какой из орехоплодных фруктов богат белком?

- бук
- фисташка
- фундук
- орех
- миндаль

416 Стандартно скольких миллиметров составляет диаметр крупного грецкого ореха?

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

417 Сколько процентов масла содержится в мясистой части оливок?

- 45.0
- 25.0
- 55.0
- 35.0
- 65.0

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

- 6.0
- 3.0
- 2.0
- 4.0
- 5.0

419 Сколько процентов кислоты содержится в фейхуа?

- 1.5
- 1.6
- 1.7
- 1.0
- 1.3

420 В каком субтропическом фрукте содержится больше всего витамина С?

- хурма
- инжир
- финик
- тут
- фейхуа

421 Сколько сортов банана существует?

- 450.0
- 400.0
- 50-100
- 100-250
- 300-350

422 Сколько миллионов тонн манго выращивается ежегодно в мире?

- 25.0
- 16.0
- 5.0
- 15.0
- 20.0

423 Сколько тысяч тонн сортов манго существует на мировом уровне?

- 2000.0
- 1500.0
- 1000.0
- 1600.0
- 2500.0

424 Сколько периодов сбора существует у фруктов и овощей?

- 6.0
- 4.0
- 1.0

- 2.0
- 5.0

425 Какой из этих фруктов может созреть после сбора?

- черешня
- яблока
- оливка
- гранат
- вишня

426 Сколько методов используется при упаковке семечковых фруктов?

- 5.0
- 3.0
- 1.0
- 2.0
- 4.0

427 Сколько килограммов картофеля упаковываются в контейнерах?

- 500.0
- 400.0
- 150.0
- 200.0
- 300.0

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

- 4.0
- 5.0
- 1.0
- 2.0
- 3.0

429 Какой овощ подвергается сухому гниению?

- капуста
- картофель
- морковь
- свекла
- репа

430 Какой овощ подвергается болезни – черная плесень?

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

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

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

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

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

433 Максимум сколько килограммовые тары используются для транспорта белокачанной капусты?

- 60.0
- 50.0
- 20.0
- 30.0
- 40.0

434 В сколько килограммовых тарах размещается грецкий орех?

- 30.0
- 25.0
- 5.0
- 10.0
- 20.0

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

- 5.0
- 3.0
- 1.0
- 2.0
- 4.0

436 Сколько методов обработки товаров существует в соответствии со стандартом?

- 6.0
- 4.0
- 2.0
- 3.0
- 5.0

437 Какой из этих фруктов сортируется по размеру?

- алыча
- мандарин
- инжыр
- фейхоа

слива

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

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

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

- подкорковое пятно
 гниение фрукта
 набухание
 водянка
 кофейная пятнистость

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

- у тропических
 у цитрусовых
 у семечковых
 у косточковых
 у ягодах

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

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

442 У каких овощей встречается физиологическое заболевание – точечный некроз ?

- у репы
 у капусты
 у лука
 у моркови
 у свеклы

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

- 5.0
 3.0
 1.0
 2.0
 4.0

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

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

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

- 6.0
- 2.0
- 3.0
- 4.0
- 5.0

446 Какой из этих овощей может храниться в простом анбаре?

- огурец
- картофель
- помидоры
- фасоль
- баклажан

447 Какова ширина канала , являющеюся простым анбаром?

- 5.0
- 1.0
- 2.0
- 3.0
- 4.0

448 Какова вместимость более крупных анбаров?

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

449 При какой температуре хранится арбуз?

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

450 При какой температуре можно хранить огурец за короткий период?

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

451 При какой относительной влажности хранится банан?

- 90.0
- 95.0
- 75.0
- 70.0
- 80.0

452 При какой относительной влажности хранится хурма?

- 95.0
- 90.0
- 65.0
- 70.0
- 80.0

453 При какой температуре хранится гранат?

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

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

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

455 На сколько частей по величине делятся специализированные анбары?

- 5.0
- 4.0
- 1.0
- 2.0
- 3.0

456 Какова длина бартов, являющиеся простым анбаром?

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

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

- 5-6 м
- 3-4 м
- 1-2 м

- 2-3 м
- 4-5 м

458 Какова длина буртов, в которых хранится морковь?

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

459 При какой температуре хранится фейхоа?

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

460 Каково минимальное количество O₂ и CO₂ в субнормальной смеси газов?

- 20.0
- 21.0
- 15.0
- 17.0
- 19.0

461 Какое количество N₂ берется при хранении яблока сорта апорт при температуре 3-4 градуса по С?

- 94-95
- 92-94
- 79-80
- 90-91
- 91-92

462 Сколько процентов влажности внутри осушенных фруктов?

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

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

- 5.0
- 6.0
- 2.0
- 7.0
- 3.0

464 Сколько процентов соли должно содержаться в производстве консервированного зеленого гороха ?

- 1.0
- 2.0
- 0.5
- 0.6
- 0.8

465 На сколько групп делятся консервированные закуски?

- 4.0
- 5.0
- 1.0
- 2.0
- 3.0

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

- 5.0
- 3.0
- 1.0
- 2.0
- 4.0

467 При сколько процентах относительной влажности хранится томатный соус?

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

468 При какой процентной влажности хранятся консервы овощей и фруктов?

- 85.0
- 75.0
- 65.0
- 70.0
- 80.0

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

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

470 Сколько миллиметровые огурцы используются при приготовлении маринованного огурца?

- 120-140

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

471 Какова концентрация уксусной кислоты используемой при консервировании?

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

472 Какова концентрация соли применяемой при солении продукта?

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

473 При сколькои градусах проводится консервирование овощей и фруктов путем стерелизации?

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

474 При сколькои градусах проводится пастеризация при консервировании овощей и фруктов?

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

475 До сколькои градусов можно охладить картофель для его хранения на холоде?

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

476 До сколькои градусов снижается температура овощей и фруктов при их охлаждении?

- 3.0
- 4.0
- 0.0
- 1.0
- 2.0

477 Сколько видов консервирования овощей и фруктов используется?

- 4.0
- 5.0
- 1.0
- 2.0
- 3.0

478 При сколько градусах проводится быстрое охлаждение овощей и фруктов в промышленном способе?

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

479 Какова концентрация соли применяемой при солении овощей?

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

480 Сколько процентов сахара применяется при консервировании сахаром?

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

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

- 5.0
- 3.0
- 1.0
- 2.0
- 4.0

482 Сколько процентов сухих веществ содержится в составе томатного соуса?

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

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

- 6.0
- 4.0
- 2.0
- 3.0
- 5.0

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

- 3.5
- 2.0
- 1.0
- 2.5
- 3.0

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

- 5.0
- 3.0
- 1.0
- 2.0
- 4.0

486 Сколько методов осушки фруктов и овощей используется?

- 5.0
- 2.0
- 1.0
- 3.0
- 4.0

487 Максимальная процентная влажность высушенной капусты?

- 12.0
- 14.0
- 5.0
- 10.0
- 11.0

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

- 90-100
- 80-90
- 60-65
- 65-70
- 70-80

489 На сколько групп делятся продукты маринованных овощей и фруктов?

- 5.0
- 2.0
- 1.0
- 3.0
- 4.0

490 Какова процентная влажность в составе высушенного гриба?

- 15-16.
- 12-14.
- 10-12.
- 12-13.
- 14-15.

491 На сколько сортов подразделяется сухой белый гриб?

- 5.0
- 3.0
- 1.0
- 2.0
- 4.0

492 Какой из нижеперечисленных витаминов растворяется в воде?

- К
- С
- Е
- D
- А

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

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

494 На сколько групп делятся вещества встречаемые в составе овощей и фруктов?

- 5.0
- 2.0
- 1.0
- 3.0
- 4.0

495 Что из нижеперечисленного входит в состав неорганических веществ?

- ферменты
- вода
- сахар
- липиды
- белки

496 В каком из овощей больше всего крахмала?

- в свекле
- в картофеле
- в капусте

- в баклажане
- в моркови

497 В какую группу органических веществ входит целлюлоза?

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

498 В каком из овощей больше всего сахарозы?

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

499 В каком из овощей больше всего сахара?

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

500 Какой из углеводов преобладает в овощах и фруктах?

- гемицеллюлоза
- сахара
- крахмал
- пектин
- целлюлоза

501 На сколько групп делятся дубильные вещества?

- 2.0
- 1.0
- 3.0
- 4.0
- 5.0

502 Какой из овощей и фруктов обладает высокой калорийностью?

- свекла
- орехоплодные
- яблоко
- картофель
- капуста

503 Какой овощ преобладает по количеству белковых веществ?

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

504 Какой сахар преобладает по степени сахарийности?

- мальтоза
- фруктоза
- сахароза
- глюкоза
- лактоза

505 Какова процентная влажность в составе высушенных овощей?

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

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

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

507 Какое из дубильных веществ преобладает в фруктах?

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

508 Если принять сладкость глюкозы за 100,то какова будет сладкость фруктозы?

- 200.0
- 220.0
- 110.0
- 120.0
- 145.0

509 Какая из нижеперечисленных кислотлимонная?

- $\text{COOH.CH}_2\text{CH(OH).COOH}$
- $\text{C}_6\text{H}_8\text{O}_7\text{H}_2\text{O}$
- $\text{C}_6\text{H}_5\text{COOH}$
- $\text{C}_6\text{H}_4\text{OHCOOH}$
- $\text{C}_4\text{H}_6\text{O}_6$

510 При сколькои градусах по С хранятся пастеризованные, внесенные в соль и уксусную кислоту овощи?

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

511 На сколько товарных сортов подразделяются грибы хранящиеся в соли и в уксусной кислоте по качеству?

- 5.0
- 2.0
- 3.0
- 1.0
- 4.0

512 При какой процентной влажности хранятся замороженнын овощи и фрукты?

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

513 Сколько процентов соли содержится в маринадах, выпускаемых в банках?

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

514 На сколько товарных сортов подразделяется высушенный абрикос?

- 4.0
- 1.0
- 2.0
- 3.0
- 5.0

515 Максимальная процентная влажность высушенных овощей?

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

516 Максимальная процентная влажность высушенных фруктов?

- 30-35

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

517 Каким должно быть процентное содержание уксусной кислоты в маринованных фруктах и овощах для смертельного воздействия на организм?

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

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

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

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

- 25.0
- 18.0
- 16.0
- 14.0
- 20.0

520 Сколько видов гриба являются съедобными?

- 30.0
- 20.0
- 40.0
- 25.0
- 50.0

521 Сколько процентов соли содержится в маринованных грибах?

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

522 Сколько процентов уксусной кислоты содержится в маринованных грибах?

- 0,4-0,6
- 0,2-0,3
- 0,4-0,9
- 0,3-0,4
- 0,5-1,0

523 Какое из химических формул красильных веществ соответствует каротину?

- C₄₀H₅₆O
- C₄₀H₅₆
- C₅₅H₁₂O₅N₄Mg
- C₄₀H₅₆O₄
- C₄₀H₅₆O₂

524 .

Какова масса картофеля расположенной на 1 м³?

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

525 .

- 600-620 кг
- 555-580 кг
- 650-700 кг
- 520-550 кг
- 333-430 кг

526 .

Какова масса моркови расположенной на 1 м³?

- 600-650 кг
- 540-590 кг
- 650-700 кг
- 333-430 к
- 555-580 кг

527 .

Какому из углеводов соответствует формула (C₆H₁₀O₅)?

- крахмалу
- глюкозе
- фруктозе
- целлюлозе
- сахарозе

528 В каком варианте указана минеральная вода, которая не является искусственной?

- вода с содой
- Aqua Vita
- салферная вода
- Luqela

столовая вода

529 На сколько групп подразделяются лимоны по вкусовым качествам?

- 3
- 2
- не подразделяются
- 5
- 4

530 Укажите % кислот в составе обыкновенных лимонов.

- 8-10%
- 2-3%
- 3-5%
- 4-6%
- 5-8%

531 В каком варианте ответов указан процент кислот содержащихся в кислых лимонах?

- 3-5%
- 2-4%
- 5-8%
- 5-10%
- 4-6%

532 Обыкновенные (кислые) лимоны содержат:

- 10-13% кислот
- 5-8% кислот
- 2-3% кислот
- 3-4% кислот
- 15-18% кислот

533 Укажите % сахара в составе сладких лимонов.

- 7-9%
- 3-5%
- 2-3%
- 5-7%
- 10-12%

534 Сладкие лимоны содержат:

- 17-19% сахара
- 2-4% сахара
- 7-9% сахара
- 3-5% сахара
- 9-12% сахара

535 В каком варианте указан минимальный процент сахара в сладких лимонах?

- 7%

- 9%
- 11%
- 13%
- 15%

536 В каком варианте указан максимальный процент сахара в сладких лимонах?

- 11%
- 9%
- 13%
- 15%
- 17%

537 В каком варианте указан минимальный процент кислот в кислых лимонах?

- 14%
- 5%
- 8%
- 10%
- 12%

538 В каком варианте указан максимальный процент кислот в кислых лимонах?

- 8%
- 11%
- 13%
- 15%
- 17%

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

- С
- Р
- А
- ..
- В₁
- К

540 Какой срок хранения крепких вин?

- 100 лет
- 10 лет
- 70 лет
- 50 лет
- 30 лет

541 Какой срок хранения белых вин?

- 200 лет
- 5 лет
- 10 лет
- 30 лет

100 лет

542 Каков срок хранения красных вин?

- 5 лет
- 100 лет
- 200 лет
- 30 лет
- 10 лет

543 Каким способом извлекается сок из сырья при производстве ягодных соков?

- диффузией
- экстракцией
- фильтрацией
- осаднением
- прессованием

544 При участии какого газа происходит созревания вина?

-
 NO_2
-
 O_3
- .
 O_2
- ..
 CO_2
- ...
 SO_2

545 Овощи сушат до влажности:

- 18-25%
- 10-12%
- 25-30%
- 20-27%
- 14-17%

546 Плоды сушат до влажности:

- 25-30%
- 10-12%
- 14-17%
- 18-25%

20-27%

547 До какой влажности сушка овощей способствует лучшей сохраняемости готового продукта?

- 6%
 17%
 10%
 12%
 15%

548 До какой влажности сушка овощей требует упаковки в герметичную тару?

- 6%
 12%
 14%
 16%
 18%

549 Сушка овощей способствует лучшей сохраняемости готового продукта, но требует упаковки в герметичную тару.

- до более низкой влажности (6%)
 до более низкой влажности (10%)
 до более высокой влажности (15%)
 до более высокой влажности (17%)
 до более высокой влажности (13%)

550 Водки и ликероводочные изделия хранят при температурах:

- от 4 до 8 °С
 от 10 до 20 °С
 от 5 до 7 °С
 от 7 до 10 °С
 от 20 до 25°С

551 Какая сушка овощей способствует лучшей сохраняемости готового продукта и требует упаковки в герметичную тару?

- сушка до 14% влажности
 сушка до 10% влажности
 сушка до 6% влажности
 сушка до 8% влажности
 сушка до 12% влажности

552 Виноградные вина хранят

- при 15-20°С
 при 8-16°С
 при 3-8°С
 при 10-18°С
 при 10-20°С

553 При какой температуре хранят виноградные вина?

- 10-18°C
- 16-18°C
- 8-16°C
- 4-6°C
- 15-20°C

554 Полусладкие вина хранят для предупреждения забраживания.

- от минус 3 до 14°C
- от минус 2 до 8°C
- от минус 2 до 10°C
- от минус 1 до 10°C
- от минус 4 до 12°C

555 Сушеные семечковые плоды в зависимости от способа подготовки и обработки сырья подразделяют на

- семь вида
- три вида
- четыре вида
- пять вида
- шесть вида

556 На сколько вида подразделяют сушеные семечковые плоды в зависимости от способа подготовки и обработки сырья?

- 6
- 2
- 3
- 4
- 5

557 Массовая доля влаги кофейных напитков составляет

- не более 9%
- не более 10%
- не более 8%
- не более 11%
- не более 5%

558 В каком варианте ответов указана массовая доля влаги кофейных напитков?

- не более 5%
- не более 10%
- не более 9%
- не менее 8%
- не менее 6%

559 Коньяки хранятся при температуре

- не выше 2,5°C
- не ниже 3,5°C
- не выше 3°C

- не ниже 5°C
- не ниже 3°C

560 В каком варианте указана температура хранения коньяков?

- не ниже 2,5°C
- не ниже 5°C
- не ниже 4°C
- не ниже 3,5°C
- не ниже 3°C

561 В зависимости от рецептуры нерастворимые кофейные напитки делят:

- на шесть типов
- на семь типов
- на три типа
- на четыре типа
- на пять типов

562 В каком варианте указана влажность нерастворимых кофейных напитков в конце гарантийного срока хранения?

- не более 5%
- не более 4,5%
- не более 4%
- не более 5,5%
- не более 7%

563 Влажность нерастворимых кофейных напитков в конце гарантийного срока хранения должно составлять

- не более 6%
- не более 7%
- не более 5%
- не более 3%
- не более 4%

564 На сколько типов делятся нерастворимые кофейные напитки в зависимости от рецептуры ?

- 4
- 5
- 6
- 7
- 8

565 Выберите из нижеуказанных нерастворимых кофейных напитков содержащие натуральный кофе без цикория: 1.Утро; 2.Арабика; 3.Экстра; 4.Юбилейный; 5.Народный; 6.Балтика; 7.Здоровье.

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

566 Выберите нерастворимые кофейные напитки с натуральным кофе и цикорием: 1.Утро; 2.Арабика; 3.Экстра; 4.Юбилейный; 5.Народный; 6.Балтика; 7.Здоровье; 8. Дружба; 9.Ячменный.

- 3, 5, 7
 2, 4, 9
 3, 4, 8
 1, 2, 5
 6, 7, 9

567 Выберите кофейные напитки, содержащие цикорий и не содержащие натурального кофе: 1.Утро; 2.Арабика; 3.Народный; 4.Дружба; 5.Наша марка; 6.Экстра; 7.Юбилейный; 8.Балтика; 9.Ячменный; 10.Здоровье; 11.Золотой Колос; 12.

- 1, 2, 3
 5, 10, 12
 7, 11, 12
 8, 9, 10
 4, 5, 6

568 Выберите кофейные напитки только из цикория: 1.Арабика; 2. Утро; 3.Экстра; 4. Народный; 5.Цикорная крупка; 6.Золотой колос; 7.Цикорий молотый

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

569 Выберите кофейные напитки, не содержащие натурального кофе и цикория: 1.Желудевый; 2.Арабика; 3.Дружба; 4.Золотой колос, 5.Нева; 6.Экстра; 7.Солодовый; 8.Балтика.

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

570 Какой сорт этилового спирта содержит 96% спирта?

- второй сорт
 сорт «Люкс»
 сорт «Экстра»
 сорт высшей очистки
 первый сорт

571 Алкогольный напиток крепостью 45% объемных, выработанный путем перегонки сброженного пшеничного, ячменного или кукурузного сусла с последующей длительной выдержкой в обугленных изнутри дубовых бочках, это:

- коньяк
 виски
 мартини
 джин

ром

572 Грибы не рекомендуют детям:

- до 5 лет
- до 10 лет
- до 12 лет
- до 9 лет
- до 7 лет

573 Кому не рекомендуется употреблять грибы в пищу?

- подросткам
- детям до 5 лет
- детям до 8 лет
- людям с большим сердцем
- людям с большими легкими

574 Не рекомендовано употреблять грибы в пищу:

- людям с нарушениями нервной системы
- людям с большими почками
- людям с большими легкими
- детям до 10 лет
- детям до 8 лет

575 Укажите группу людей, кому не рекомендуются употреблять грибы.

- людям с большим сердцем
- людям с большими легкими
- людям с большим желудком
- людям с нарушениями периферической нервной системы
- людям с нарушениями центральной нервной системы

576 В каком варианте указана группа людей, которым не советуют употреблять грибы?

- людям с нарушениями периферической нервной системы
- людям с нарушениями центральной нервной системы
- людям больным кишечником
- людям больными легкими
- людям с большим сердцем

577 Грибы не рекомендуют употреблять:

- людям с нарушениями сердечно-сосудистой системы
- людям с нарушениями центральной нервной системы
- людям с нарушениями дыхательной системы
- людям с нарушениями периферической нервной системы
- людям с нарушениями ЖКТ (желудочно-кишечного тракта)

578 Сколько часов вымачивают грибы перед солением?

- от 6 часов до 6 суток

- от 4 часов до 3 суток
- от 2 часов до 2 суток
- от 2 часов до 3 суток
- от 10 часов до 5 суток

579 Минимум сколько часов вымачиваются грибы до соления?

- 8
- 6
- 4
- 7
- 9

580 Максимум сколько часов вымачиваются грибы до соления?

- 24
- 72
- 12
- 36
- 48

581 Хранят сушеные грибы при температуре:

- 15 °C
- 20 °C
- 30 °C
- 27 °C
- 25 °C

582 Хранят сушеные грибы при относительной влажности воздуха:

- 95%
- 70%
- 75%
- 85%
- 90%

583 Выберите правильный вариант, где указана температура и относительная влажность воздуха при хранении сушеных грибов?

- 27°C; 80%
- 15°C; 75%
- 25°C; 85%
- 20°C; 65%
- 23°C; 70%

584 Сколько минеральных веществ содержат съедобные грибы?

- 1,3-1,5%
- 0,4-1,0%
- 0,6-1,0%
- 0,8-1,5%
- 1,0-1,3%

585 Съедобные грибы содержат:

- азотистые вещества 3-9%
- азотистые вещества 8-10%
- азотистые вещества 7-9%
- азотистые вещества 4-8%
- азотистые вещества 2-7%

586 Жиры содержатся в съедобных грибах:

- 1,0-1,3%
- 0,2-0,9%
- 0,1-1,0%
- 1,3-1,5%
- 1,2-1,4%

587 Углеводы содержатся в съедобных грибах:

- 0,1-1,0%
- 1,3-1,7%
- 0,4-1,4%
- 1,0-1,2%
- 0,2-0,9%

588 При горячем посоле грибы сначала отваривают:

- 15-30 мин
- 20-40 мин
- 30-60 мин
- 30-40 мин
- 10-15 мин

589 Продолжительность созревания соленых грибов составляет

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

590 Количество минеральных веществ колеблется в овощах и плодах:

- от 0,4 до 4%
- от 0,25 до 2%
- от 0,15 до 1%
- от 0,35 до 3%
- от 0,5 до 5%

591 Выберите корнеплоды: 1.морковь; 2.свекла; 3.редис; 4.репа; 5.картофель; 6.батат; 7.редька; 8.брюква; 9.топинамбур

- 3, 5, 6, 7, 8, 9
- 1, 2, 3, 4, 7, 8

- 1, 5, 6, 7, 8, 9
- 2, 4, 5, 6, 8, 9
- 3, 4, 6, 7, 8, 9

592 Выберите клубнеплоды: 1.морковь; 2.свекла; 3.репа; 4.картофель; 5.батат; 6.редька; 7.брюква; 8.топинамбур

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

593 Выберите овощи относящиеся к томатным: 1.томаты; 2.баклажаны; 3.огурцы; 4.перцы; 5.кабачки; 6.патиссоны

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

594 По физиологическому влиянию вкусовые товары подразделяются:

- на шесть групп
- на пять групп
- на три группы
- на две группы
- на четыре группы

595 Больше всего чай выращивается в

- Ярдимлы
- Закатале
- Масаллы
- Лянкаране
- Астаре

596 Укажите месяц, в котором проводится сбор листьев чая больше всего.

- май
- июль
- август
- октябрь
- март

597 Укажите месяц, в котором проводится сбор листьев чая меньше всего.

- июнь
- июль
- август
- октябрь
- май

598 Укажите влажность черного бархатистого чая выпускаемого на продажу по действующему стандарту.

- не более 8,5%
- не более 6,5%
- не более 5,5%
- не более 4,5%
- не более 7,5%

599 Выберите вариант, в котором указан технологический процесс используемый в производстве зеленого бархатистого чая: 1. ферментация; 2. выпаривание чайных листьев; 3. скручивание; 4. зеленая сортировка и осушка; 5. сортировка высушенного чая.

- только 2
- 3.4
- 1.5
- только 1
- 2.3

600 При ароматизации чая используется:

- эфирное масло бергамота
- эфирное масло лимона
- эфирное масло мандарина
- эфирное масло апельсина
- эфирное масло абрикоса

601 В каком варианте указан не сенсорный показатель чая?

- внешний вид сухого чая
- запах сухого чая
- цвет заваренного чая
- консистенция листьев заваренного чая
- вкус заваренного чая

602 В сколько баллов оценивается качества черного бархатистого чая поставляемого на продажу?

- 10.0
- 25.0
- 50.0
- 100.0
- 5.0

603 Выберите показателей, который не определяется в лабораториях при оценивании качества чая: 1. количество танина; 2. зольность; 3. количество кофеина; 4. процент экстрактивных веществ; 5. влажность.

- 3.0
- 5.0
- 1.0
- 2.0
- 4.0

604 Укажите температуру хранения чая:

- 0-20°C
- 0-15°C
- 0-17°C
- 15-18°C
- 18-20°C

605 Укажите срок хранения взвешенного, голограмного, герметично упакованного чая.

- 18 месяцев
- 6 месяцев
- 24 месяцев
- 10 месяцев
- 12 месяцев

606 Укажите % относительной влажности при хранения чая.

- 0.8
- 0.6
- 0.7
- 0.85

607 Укажите максимальное время выпивки чая после его заваривания.

- 30 мин.
- 15 мин.
- 5 мин.
- 17 мин.
- 10 мин.

608 Укажите число групп , на которых подразделяются лечебные чайные напитки.

- 4.0
- 6.0
- 2.0
- 5.0
- 3.0

609 Какой чай используется в производстве одноразового чая?

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

610 Укажите число групп , на которых подразделяются ароматные чайные напитки.

- 3.0
- 4.0
- 2.0
- 6.0

5.0

611 В каком варианте указано количество технологических процессов, по которым завершается производство зеленого бархатистого чая?

- 4.0
- 7.0
- 8.0
- 5.0
- 6.0

612 Укажите правильный вариант, в котором отмечен технологический процесс используемый в производстве черного бархатистого чая.

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

613 Укажите температуру по °С, при которой происходит сушка скрученных чайных листьев на первой стадии.

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

614 Укажите правильный вариант относительной влажности (в процентах), при которой происходит ферментация скрученных чайных листьев.

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

615 Какой % растворимых углеводов содержит чай?

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

616 Какой % эфирных масел в среднем содержит чай?

- 0,025
- 0,013
- 0,019
- 0,017
- 0,021

617 Укажите вещество, который содержится в чае и при этом физиологически влияет на организм больше всего.

- витамин С
- кофеин
- танин
- теобромин
- теофиллин

618 В каком варианте ответов указано количество химических соединений и веществ, которые содержится в чае?

- 450.0
- 300.0
- 75.0
- 125.0
- 170.0

619 Отметте число групп, по которым делится товарный чай в соответствии основной классификации.

- 6.0
- 3.0
- 2.0
- 4.0
- 5.0

620 Укажите время хранения собранных чайных листьев в разложенном состоянии до отправки на фабрику.

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

621 В каком варианте указан срок сбора чайных листьев в Азербайджане?

- 3 месяца
- 6 месяцев
- 12 месяцев
- 10 месяцев
- 8 месяцев

622 Выберите родину чая: 1.Индия; 2.Италия; 3.Испания; 4.Индонезия; 5.Китай.

- 1.0
- 5.0
- 4.0
- 3.0
- 2.0

623 Укажите год выращивания чая в Азербайджане.

- 1986 год
- 1896 год
- 1876 год
- 1937 год
- 1957 год

624 В каком варианте указан год составления треста “Азербайджан чай”?

- 1957 год
- 1937 год
- 1931 год
- 1947 год
- 1950 год

625 Для производства основного чая из 380 сортов чая используется именно

- 6 сортов
- 2 сорта
- 8 сортов
- 5 сортов
- 12 сортов

626 Выберите чай относящийся к Китайской группе чая: 1.Ассам; 2.Цейлонский; 3.Сингбо; 4.Японский; 5.Бирма; 6.Манипур.

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

627 Выберите чай не относящийся к Индийской группе чая: 1.Японский; 2.Лучай; 3.Бирма; 4.Манипур; 5.Нахахилл; 6.Шан

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

628 Бархатистый чай подразделяется на

- семь групп
- четыре группы
- три группы
- шесть групп
- пять групп

629 В каком варианте указан крупнолистовый чай?

- Broken Pekoe Souchong
- Flowery Pekoe
- Broken Pekoe

- Pekoe Dust
- Broken Orange Pekoe

630 Выберите правильный вариант, в котором указан чай не относящийся к крупнолистовому чаю:

- Pekoe Souchong
- Pekoe Dust
- Flowery Pekoe
- Orange Pekoe
- Pekoe

631 Выберите правильный вариант, в котором указан чай не относящийся к мелколистовому чаю:

- Pekoe Dust
- Famings Dust
- Broken Orange Pekoe
- Broken Pekoe
- Broken Pekoe Souchong

632 Укажите крупнолистовый чай.

- Broken Pekoe Souchong
- Famings Dust
- Broken Pekoe
- Broken Orange Pekoe
- Pekoe Dust

633 Укажите мелколистовый чай.

- Orange Pekoe
- Broken Orange Pekoe
- Famings Dust
- Flowery Pekoe
- Pekoe

634 Выберите из нижеуказанных крупнолистовые чаи: 1.Faming Dust; 2.Flowery Pekoe; 3.Orange Pekoe; 4.Broken Orange Pekoe; 5.Broken Pekoe; 6.Pekoe Dust; 7.Pekoe; 8.Pekoe Souchong; 9. Broken Pekoe Souchong

- 2, 4, 6, 8, 9
- 3, 4, 5, 6, 8
- 1, 2, 3, 7, 8
- 4, 5, 6, 7, 9
- 1, 3, 5, 7, 9

635 Производство желтого бархатистого чая завершается:

- в 10 технологических процессов
- в 6 технологических процессов
- в 4 технологических процессов
- в 8 технологических процессов
- в 9 технологических процессов

636 Выберите из нижеуказанных мелколистовые чаи: 1.Faming Dust; 2.Flowery Pekoe; 3.Orange Pekoe; 4.Broken Orange Pekoe; 5.Broken Pekoe; 6.Pekoe Dust; 7.Pekoe; 8.Pekoe Souchong; 9. Broken Pekoe Souchong

- 3, 5, 7, 9
- 4, 5, 6, 9
- 1, 2, 3, 8
- 1, 3, 7, 8
- 2, 4, 6, 8

637 Минимальный количественный процент танина в черном бархатистом чае составляет

- 0.14
- 0.08
- 0.1
- 0.12
- 0.15

638 Минимальный количественный процент кофеина в черном бархатистом чае составляет

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

639 В каком варианте указан мелколистовый чай?

- Pekoe Souchong
- Pekoe Dust
- Orange Pekoe
- Flowery Pekoe
- Famings Dust

640 Укажите вариант, в котором перечисляются мелколистовые чаи.

- Pekoe Dust, Pekoe
- Broken Orange Pekoe, Broken Pekoe Souchong
- Faming Dust, Flowery Pekoe
- Orange Pekoe, Pekoe
- Pekoe Souchong, Broken Pekoe Souchong

641 Кофе выращивают странах мира.

- 40.0
- 70.0
- 10.0
- 20.0
- 30.0

642 Страной предоставляющей более 40% производимого кофе во всем мире является ...

- Аргентина

- Бразилия
- Перу
- Уругвай
- Парагвай

643 Укажите вариант, в котором перечисляются крупнолистовые чаи.

- Flowery Pekoe, Broken Pekoe
- Orange Pekoe, Pekoe Souchong
- Faming Dust, Pekoe Dust
- Pekoe Souchong, Broken Pekoe Souchong
- Broken Orange Pekoe, Broken Pekoe Souchong

644 В каком варианте указано вещество, которое в основном воздействует на организм людей употребляющих кофе?

- кефалин
- кофеин
- кофейная кислота
- эфир
- хлорогеновая кислота

645 Выберите вариант, в котором не указан органолептический показатель жаренного кофе.

- аромат
- крупность помола
- внешний вид
- цвет
- вкус

646 Выберите вариант, в котором не указан сенсорный показатель жаренного кофе.

- степень обжарки зерен
- наличие металлопримесей
- вкус
- аромат
- внешний вид

647 Срок хранения молотого кофе в зависимости от способа упаковки:

- 7-10 месяцев
- 3-6 месяцев
- 2-7 месяцев
- 3-8 месяцев
- 6-12 месяцев

648 По действующему стандарту влажность растворимого кофе должно составлять:

- 0.07
- 0.04
- 5,5%
- 0.06
- 6,5%

649 В каком из нижеследующих вариантов указан не органолептический показатель кофе?

- внешний вид кофе
- массовая доля экстрактивных веществ в кофе
- аромат кофе
- вкус кофе
- цвет кофе

650 Максимальное количество металлопримесей в кофейных напитках составляет не более мг/кг.

- 2.5
- 5.0
- 4.0
- 3.5
- 3.0

651 Растворимый кофе содержит:

- 0.067
- 2,8% кофеина
- 3,8% кофеина
- 4,5% кофеина
- 5,6% кофеина

652 Укажите мл воды добавляемый на 10 г кофе при его приготовлении для дегустации.

- 500.0
- 200.0
- 100.0
- 300.0
- 400.0

653 В каком варианте указано количество (в граммах) добавляемого кофе в 200 мл воды при его приготовлении для дегустации?

- 50.0
- 10.0
- 25.0
- 30.0
- 45.0

654 Натуральный кофе содержит:

- минимум 1,5% кофеина
- минимум 0,7% кофеина
- минимум 0,9% кофеина
- минимум 1,1% кофеина
- минимум 1,3% кофеина

655 Укажите процент золы содержащийся в кофе с добавками по действующему ГОСТу.

- 0.0035
- 0.003

- 0.001
- 0.002
- 0.0025

656 В каком варианте указан ГОСТ, по которому определяется качество кофе?

- ГОСТ 7209-90
- ГОСТ 6805-90
- ГОСТ 1939-90
- ГОСТ 5086-90
- ГОСТ 6705-90

657 В каком варианте правильно указаны товарные сорта кофе в зависимости от его качества?

- только первый
- высший и первый
- высший и второй
- первый и второй
- только высший

658 К группе вкусовые товары относят: 1.Кофе; 2.Крахмал; 3.Пряности; 4. Приправы; 5.Чай; 6.Минеральные воды; 7.Кондитерские изделия; 8.Сладости.

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

659 В каком варианте правильно указаны вкусовые товары?

- чай, кофе, пряности, приправы
- кофейные напитки, минеральные воды, кондитерские изделия, пряности
- сладости, вкусовые добавки, алкогольные напитки, мучные изделия
- кондитерские изделия, слабоалкогольные напитки, чайные напитки, вкусовые добавки
- чай, кофе, пряности, сладости

660 В каком из нижеперечисленных вариантов указан кофейный сорт не относящийся к Азиатской группе?

- Аден
- Либерия
- Мокко
- Малабар
- Ходейда

661 Укажите тот вариант, в котором перечислен кофейный сорт не относящийся к Американской группе.

- Гватемала
- Аден
- Колумбия
- Коста-Рика

Рио

662 Выберите кофейные сорта принадлежащие к Американской группе: 1.Аден; 2.Либерия; 3.Хадейда; 4.Коста-Рика; 5.Гватемала; 6.Рио; 7.Сантос; 8.Джима; 9.Харари; 10.Камерун; 11.Санани; 12.Малабар; 13.Колумбия; 14.Виктория.

2, 3, 5, 8, 12, 13

4, 5, 6, 7, 13, 14

1, 2, 3, 11, 12, 13

5, 8, 9, 10, 11, 14

1, 4, 7, 9, 11, 13

663 Выберите кофейные сорта принадлежащие к Африканской группе: 1.Аден; 2.Либерия; 3.Хадейда; 4.Коста-Рика; 5.Гватемала; 6.Рио; 7.Сантос; 8.Джима; 9.Харари; 10.Камерун; 11.Санани; 12.Мадрас; 13.Колумбия; 14.Виктория.

8, 10, 13, 14

2, 8, 9, 10

1, 3, 5, 7

4, 6, 11, 13

2, 4, 12, 14

664 Выберите кофейные сорта принадлежащие к Азиатской группе: 1.Аден; 2.Либерия; 3.Хадейда; 4.Шарки; 5.Матари; 6.Рио; 7.Сантос; 8.Джима; 9.Харари; 10.Камерун; 11.Санани; 12.Майзор; 13.Колумбия; 14.Виктория.

7, 9, 10, 11, 12, 14

1, 3, 4, 5, 11, 12

2, 4, 8, 10, 12, 14

1, 3, 5, 7, 9, 13

5, 8, 9, 10, 11, 12

665 В каком варианте указан сорт кофе, который не относится к Африканской группе?

Камерун

Виктория

Либерия

Харари

Джима

666 Зёрна сырого кофе обжариваются максимум при

120 °C

220 °C

160 °C

250 °C

270 °C

667 Зёрна сырого кофе обжариваются минимум при

260 °C

160 °C

220 °C

- 240 °C
- 100 °C

668 Кофе обжаривается максимум:

- 90 мин
- 60 мин
- 14 мин
- 70 мин
- 5 мин

669 Обжарка кофе сопровождается увеличением объема зёрен максимум на:

- 0.1
- 0.5
- 0.2
- 0.3
- 0.7

670 При обжарке кофейных зёрен их масса уменьшается (дает угар) на:

- 10-15%
- 13-21%
- 5-10%
- 13-31%
- 21-35%

671 Кофе обжаривается минимум:

- 90 мин
- 14 мин
- 60 мин
- 5 мин
- 75 мин

672 Обжарка кофе сопровождается увеличением объема зёрен минимум на:

- 10%.
- 15%.
- 55%.
- 18%.
- 30%.

673 Молотый корень цикория в кофе с добавками составляет

- 0.4
- 0.2
- 0.15
- 0.05
- 0.45

674 В каком варианте указан % экстрактивных веществ в натуральном кофе?

- 15-20%
- 20-30%
- 8-10%
- 10-12%
- 13-15%

675 Укажите минимальный % уменьшения массы кофейных зёрен при обжарке кофе.

- 0.09
- 0.13
- 0.17
- 0.21
- 0.31

676 Укажите максимальный % уменьшения массы кофейных зёрен при обжарке кофе.

- 0.34
- 0.21
- 0.27
- 0.13
- 0.31

677 Кофе содержит около химических компонентов.

- 2200.0
- 1200.0
- 1800.0
- 2400.0
- 1600.0

678 Сколько химических компонентов в составе кофе «отвечают» за его вкус?

- 400.0
- 800.0
- 500.0
- 600.0
- 1050.0

679 Укажите число ароматических соединений «отвечающие» за вкус кофе.

- 950.0
- 800.0
- 400.0
- 550.0
- 650.0

680 Содержание кофеина в кофе:

- 380-750 мг/л
- 380-650 мг/л
- 180-600 мг/л
- 280-650 мг/л
- 280-550 мг/л

681 Содержание кофеина в растворимом кофе:

- 480-530 мг/л
- 310-480 мг/л
- 210-480 мг/л
- 310-580 мг/л
- 300-400 мг/л

682 Содержание кофеина в кофе «Эспрессо»:

- 1000-2000 мг/л
- 1700-2250 мг/л
- 1500-2200 мг/л
- 1750-2550 мг/л
- 2250-3570 мг/л

683 В большинстве случаев содержание кофеина в заваренном чае находится в пределах:

- 420-530 мг/л
- 180-420 мг/л
- 100-200 мг/л
- 180-520 мг/л
- 200-500 мг/л

684 Чёрный декофеинизированный чай обычно содержит кофеина на 1 л напитка.

- от 10 до 50 мг
- от 8 до 42 мг
- от 12 до 52 мг
- от 5 до 42 мг
- от 8 до 52 мг

685 Колумбийский сорт кофе содержит:

- 3,31%
- 41.15
- 5,67%
- 1,25%
- 2,25%

686 Калорийность черного кофе составляет на 100 грамм продукта.

- 10 ккал
- 2 ккал
- 4 ккал
- 6 ккал
- 8 ккал

687 В США декофеинизирование означает, что продукт состоит из кофеина

- на 1% или менее
- на 2,5 % или менее
- на 1,5% или менее

на 0,5% или менее

688 В каком варианте указана энергетическая ценность (в ккал-ях) черного кофе?

- 12.0
- 2.0
- 5.0
- 7.0
- 9.0

689 При обжарке кофейных зёрен содержание кислот уменьшается в среднем

- с 10% до 5%
- с 7% до 4,5%
- с 9% до 4,5%
- с 8% до 5,5%
- с 7% до 3,5%

690 Укажите минимальный срок отложки кофейных зёрен после обжарки.

- 6 ч
- 12 ч
- 24 ч
- 48 ч
- 36 ч

691 Непосредственно после обжарки зёрнам кофе нужно отлежаться, «ожить» в течение

- 5-10 часов
- 12-24 часов
- 24-36 часов
- 24-48 часов
- 10-12 часов

692 Укажите максимальный срок отложки кофейных зёрен после обжарки.

- 72 ч
- 24 ч
- 12 ч
- 48 ч
- 36 ч

693 Калорийность жареного сухого кофе в зёрнах составляет на 100 грамм продукта.

- 335 ккал
- 223 ккал
- 232 ккал
- 215 ккал
- 322 ккал

694 Энергетическая ценность (в ккал-ях) жареного сухого кофе в зёрнах:

- 303.0

- 223.0
- 135.0
- 322.0
- 505.0

695 Кофе Арабика культивируют:

- в Западной Африке
- в Центральной Африке
- в Северной Америке
- в Индии
- в Индонезии

696 Кофе Робуста культивируют главным образом:

- в Азии
- в Восточной Африке
- в Центральной Африке
- в Северной Америке
- в Южной Америке

697 Где культивируют кофе Арабика?

- в Индонезии
- в Южной Америке
- в Северной Америке
- в Индии
- в Западной Африке

698 Укажите где культивируют кофе Арабика.

- в Северной Америке
- в Западной Африке
- в Индонезии
- в Азии
- в Восточной Африке

699 Где культивируют кофе Робуста?

- в Западной Африке
- в Индии
- в Северной Америке
- в Южной Америке
- в Центральной Африке

700 В каком варианте указана где культивируют кофе Арабика.

- в Центральной Африке
- в Западной Африке
- в Северной Америке
- в Западной Африке
- в Индонезии