

1114_Ru_Æyani_Yekun imtahan testinin sualları**Fənn : 1114 Ət və balıq məhsullarının əmtəəşünaslığı və ekspertizası**

1 На сколько категорий подразделяют свиней?

- 6.0
- 5.0
- 3.0
- 2.0
- 4.0

2 Какой фактор не влияет на мясную продуктивность скота?

- технология убоя
- цвет шкуры
- порода скота
- возраст скота
- степень упитанности

3 Какие из нижеперечисленных относятся к мясной продуктивности?

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

4 Сколько различают пород крупного рогатого скота в зависимости от их преимущественной продуктивности?

- 5.0
- 3.0
- 4.0
- 2.0
- 6.0

5 Каким транспортом не доставляют животных?

- автомобильным
- самолетом
- гоном
- водным
- железнодорожным

6 На сколько групп по мощности подразделяются мясокомбинаты?

- 6.0
- 3.0
- 2.0
- 4.0
- 5.0

7 Какая ткань мяса имеет пищевую ценность?

- костная
- мышечная
- эпителиальная
- соединительная
- нервная

8 Как называется способ, при котором электрооглушение животных достигается пропусканием тока через конечности?

- тамбовскому
- по московскому способу
- бакинскому
- воронежскому
- казахскому

9 Как называется способ, при котором электрооглушение животных достигается пропусканием тока через затылочную часть головы?

- тамбовскому
- бакинскому
- московскому
- воронежскому
- казахскому

10 Как называется первый шейный позвонок?

- перо
- атлант
- крылья
- гребень
- лопатка

11 Сколько пар ребер у крупного и мелкого рогатого скота?

- 11.0
- 13.0
- 10.0
- 9.0
- 8.0

12 Какими веществами представлены главным образом углеводы в мясе?

- полуцеллюлозой
- гликогеном
- клетчаткой
- целлюлозой
- крахмалом

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

- масса туши освобожденной от внутренностей, головы и ног, в кг

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

14 У каких из нижеуказанных животных, выход мяса выше?

- лошади
- свиньи
- крупный рогатый скот
- мелкий рогатый скот
- зебу

15 Какие показатели относятся к высшей упитанности крупного рогатого скота?

- удовлетворительно развитая мускулатура
- округлые формы туловища; хорошо развитая мускулатура
- несколько угловатые формы туловища
- угловатые формы туловища
- неудовлетворительно развитая мускулатура

16 Какие показатели относятся к средней упитанности крупного рогатого скота?

- хорошо развитая мускулатура
- остистые отростки спинных и поясничных позвонков слегка выступают
- остистые отростки спинных и поясничных позвонков не выступают
- остистые отростки спинных и поясничных позвонков заметно выступают
- неудовлетворительно развитая мускулатура

17 Какие показатели относятся к упитанности крупного рогатого скота ниже средней?

- остистые отростки спинных и поясничных позвонков слегка выступают
- неудовлетворительно развитая мускулатура
- удовлетворительно развитая мускулатура
- хорошо развитая мускулатура
- остистые отростки спинных и поясничных позвонков не выступают

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

- 3.0
- 4.0
- 5.0
- 6.0
- 2.0

19 На сколько категории подразделяют по степени упитанности волов, коров и молодняк?

- 6.0
- 3.0
- 4.0
- 5.0
- 2.0

20 На сколько категории подразделяют по степени упитанности быков и телят?

- 6.0
- 2.0
- 4.0
- 3.0
- 5.0

21 На сколько направлений подразделяют породы овец в зависимости от их преимущественной продуктивности?

- 8.0
- 7.0
- 4.0
- 5.0
- 6.0

22 По продуктивности козы подразделяют на:

- кожные, молочные, шубные
- молочные, шерстные, пуховые
- молочные, кожные, пуховые
- шерстные, кожные, молочные
- пуховые, шерстные, кожные

23 Что такое живая масса скота?

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

24 Где проводят убой скота и разделку туш?

- хладобойнях, предубойном загоне, скотобазе
- на бойнях, хладобойнях, мясокомбинатах
- на бойнях, мясокомбинатах, холодильниках
- хладобойнях, предубойном загоне, мясокомбинатах
- скотобазе, хладобойнях, мясокомбинатах

25 Скот, поступивший на мясокомбинат проходит последовательно:

- хладобойню, базу предубойного содержания, предубойный загон
- скотобазу, базу предубойного содержания, предубойный загон
- базу предубойного содержания, скотобазу, предубойный загон
- предубойный загон, базу предубойного содержания, скотобазу
- хладобойню, базу предубойного содержания, скотобазу

26 Какие различают ткани в зависимости от строения и сократительной деятельности мышечных волокон?

- сердечную, полосатую, ребристую

- поперечнополосатую, гладкую, сердечную
- гладкую, ребристую, сердечную
- поперечнополосатую, ребристую, сердечную
- сердечную, перпендикулярно полосатую, ребристую

27 Подкожная жировая ткань какого животного называется шпигом?

- буйволов
- свиней
- коз
- коров
- оленей

28 Сколько различают видов хрящевой ткани в зависимости от свойств межклеточного вещества?

- 5.0
- 3.0
- 2.0
- 4.0
- 6.0

29 Каково содержание костей в разделанной туше крупного рогатого скота?

- 45- 50%
- 18- 20%
- 30- 40%
- 13- 17%
- 10- 15%

30 Какой процесс при переработке коз и овец не проводится ?

- зачистка и клеймение
- оглушение
- обескровливание
- снятие шкуры
- нутровка

31 Наиболее важными функциями лейкоцитов является?

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

32 Какую функцию выполняют эритроциты?

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

33 На какие части подразделяются кости убойных животных:

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

34 Сколько шейных позвонков в скелете убойных животных?

- 3.0
- 7.0
- 6.0
- 5.0
- 4.0

35 Как называется второй шейный позвонок?

- перо
- гребень
- атлант
- крылья
- лопатка

36 Сколько спинных позвонков у крупного и мелкого рогатого скота?

- 6.0
- 13.0
- 10.0
- 9.0
- 7.0

37 Сколько спинных позвонков у свиней?

- 5.0
- 14.0
- 17.0
- 10.0
- 8.0

38 Сколько крестцовых позвонков у крупного рогатого скота?

- 10.0
- 5.0
- 4.0
- 3.0
- 8.0

39 Сколько хвостовых позвонков у крупного рогатого скота?

- 42586.0
- 16-20
- 22-26

- 41913.0
- 41518.0

40 Сколько хвостовых позвонков у овец?

- 42498.0
- 43435.0
- 42649.0
- 41913.0
- 41518.0

41 Сколько истинных и ложных пар ребер у свиней?

- 7 истинных и 7 ложных
- 6 истинных и 8 ложных
- 4 истинных и 9 ложных
- 5 истинных и 5 ложных
- 6 истинных и 6 ложных

42 Что не включают кости переднего пояса убойных животных?

- кисть
- ребра
- лопатку
- ключевую кость
- кости предплечья

43 Из каких частей состоят кости задних конечностей?

- локтевой, плечевой, берцовых
- бедренной, берцовых и костей кисти
- бедренной, костей кисти, кости предплечья
- костей кисти, берцовых, локтевой
- берцовых, бедренной, локтевой

44 Как называется выступ седалищной кости?

- маклак
- седалищный бугор
- гребень
- атлант
- крылья

45 Как называется длинейший мускул спины?

- подвздошная кость
- антрекот
- вырезка
- маклак
- седалищный бугор

46 Как называется внутренняя пояснично- подвздошная мышца?

- подвздошная кость
- вырезка
- атлант
- антрекот
- седалищный бугор

47 Каково содержание общего белка в мясе?

- 27,9- 35,5%
- 11,4- 20,8%
- 8,2- 12,5%
- 10,5- 13,3%
- 5,6- 9,9%

48 Каково среднее содержание минеральных веществ в мясе?

- 6,3- 9,8%
- 0,8- 1,1%
- 2- 4%
- 4,3- 6,5%
- 0.001

49 Каково содержание прочно связанной воды в мясе?

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

50 Какие белки в мясе являются неполноценными?

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

51 Каково оптимальное соотношение между мясом и содержащимся в нем жиром в говядине и баранине?

- 0.001417824074074074
- 0.042361111111111106
- 0.04305555555555556
- 0.08402777777777777
- 7.233796296296297E-4

52 К какому заболеванию приводит избыток холестерина?

- бери- бери
- атеросклероз и гипертония
- зоб
- цинга

несвертывание крови

53 Каково содержание углеводов в мясе тотчас же после убоя скота?

- 0.1
- 0.01
- 0.03
- 0.0
- 0.05

54 Какими свойствами обладают азотистые экстрактивные вещества в мясе?

- играют важную роль в обмене мышечной и нервной ткани
- обуславливают специфичность вкуса и запаха
- обладают пищевой ценностью
- предупреждают гипертонию
- являются источником образования витамина D

55 Какие витамины присутствуют в мясе?

- К
- группы В
- С
- А
- D

56 При гидролитическом расщеплении гликогена под влиянием ферментов амилазы и мальтозы образуется:

- трегалоза
- глюкоза
- сахароза
- лактоза
- рамноза

57 Какая аминокислота отсутствует в белке крови гемоглобина?

- метионин
- изолейцин
- триптофан
- валин
- цистин

58 Как называется изменение свойств мяса в послеубойный период?

- смягчение
- созревание
- расслабление
- порча
- перезревание

59 На сколько процентов усваивается организмом человека свиной жир?

- 85,5- 88,3%
- 96,4- 97,5%
- 80,3- 85,4%
- 89- 92%
- 75- 77%

60 Каков убойный выход мясного скота?

- до 30%
- 55- 70%
- до 55%
- до 65%
- 0.5

61 Каков убойный выход молочного скота?

- до 80%
- до 55%
- до 40%
- до 65%
- 55- 70%

62 Каков убойный выход комбинированного скота?

- до 40%
- до 65%
- до 55%
- до 55- 70%
- 0.5

63 Сколько различают пород свиней в зависимости от качества получаемого мяса?

- 6.0
- 3.0
- 2.0
- 4.0
- 5.0

64 На сколько категории подразделяют северных оленей по упитанности?

- 6.0
- 3.0
- 4.0
- 2.0
- 5.0

65 Каков убойный выход мяса кроликов?

- 80- 90%
- 48- 50%
- 30- 40%
- 25- 45%
- 60- 20%

66 Каково среднее содержание костей в туши овец?

- 45-55%
- от 15-22%
- от 10-15%
- от 23-33%
- 35-45%

67 Каково среднее содержание костей в туши свиней?

- 15-25%
- от 8 до 15%
- от 15-15%
- от 25-35%
- 35-45%

68 Количество крови у крупного рогатого скота составляет:

- 20,2-28,1% живой массы
- 7,5-8,3% живой массы
- 9-11,2% живой массы
- 11,2-14,3% живой массы
- 4,2-6,9% живой массы

69 Сколько крестцовых позвонков у овец и свиней?

- 10.0
- 4.0
- 3.0
- 5.0
- 8.0

70 Сколько хвостовых позвонков у свиней?

- 42586.0
- 20-26
- 16-20
- 42278.0
- 42681.0

71 Сколько истинных и ложных пар ребер у крупного и мелкого рогатого скота?

- 9 истинных и 3 ложных
- 8 истинных и 5 ложных
- 4 истинных и 3 ложных
- 4 истинных и 5 ложных
- 5 истинных и 5 ложных

72 Как называется выступ подвздошной кости?

- гребень
- маклак
- седалищный бугор

- атлант
- крылья

73 Каких форм мускулов убойных животных не существует?

- кольцевидные
- спиральные
- длинные
- широкие
- короткие

74 Что выключается в мускулатуру туловища?

- мускулатура шеи, конечностей, позвоночного столба
- мускулы позвоночного столба, грудной клетки и брюшной полости
- мускулатура позвоночного столба, грудной клетки, конечностей
- мускулатура грудной клетки, позвоночного столба, кисти
- мускулатура грудной клетки, предплечья, позвоночного столба

75 Какие полноценные белки составляют основную массу белков мяса убойных животных?

- туберин, фазеолин, миоген
- миозин, актин, миоген
- миозин, казеин, миоген
- актин, глютелин, казеин
- глиадин, миозин, актин

76 Сколько % полноценных белков содержится в целом по туше крупного рогатого скота и овец?

- 45- 55%
- 75- 85%
- 10- 20%
- 25- 35%
- 35- 45%

77 Сколько процентов полноценных белков содержится в целом по туше свиней?

- 0.6
- 0.9
- 0.2
- 0.4
- 0.5

78 Какими веществами представлены липиды в мясе?

- фитостерины, триглицериды, холестерин
- триглицеридами, фосфолипидами и холестерином
- триглицеридами, фитостеринами, восками
- фосфолипиды, фитостерины, холестерин
- воски, холестерин, триглицериды

79 Какой белок не является белком сарколеммы?

- липопротеиды
- хромопротеиды
- коллаген
- ретикулин
- эластин

80 Какой белок относится к белкам ядер?

- нейропротеиды
- нуклеопротеиды
- хромопротеиды
- липопротеиды
- фосфопротеиды

81 Какой белок не относится к белкам миофибрилл?

- тропомиозин
- глобулин
- миозин
- актин
- актомиозин

82 Какой белок не относится к белкам саркоплазмы?

- миоглобин
- актин
- миоальбумин
- миоген
- нуклеопротеиды

83 Какие белки не относятся к белкам межклеточных пространств?

- нейрокератины
- фосфопротеиды
- муцины
- мукоиды
- липопротеиды

84 Каково содержание липидов в мышечной ткани говядины?

- 0.25
- 0.025
- 0.06
- 0.1
- 0.15

85 Каково содержание липидов в мышечной ткани баранины?

- 0.25
- 0.08
- 0.06
- 0.1
- 0.15

86 Из какого вещества состоит межклеточное вещество хрящевой ткани?

- глюкозы
- хондромукоида
- хромосома
- хромопласта
- хлорофилла

87 Какие из ниже перечисленных не относятся к небелковым азотистым экстрактивным веществам мышечной ткани?

- аденозинтрифосфат
- гликоген
- креатин
- карнозин
- креатинфосфат

88 Укажите соответствующую функцию, осуществляемую рибосомам и лизосомам.

- рибосом - синтез фосфолипидов , лизосом - синтез углеводов
- рибосом - синтез белка, лизосом - переваривание
- рибосом - обмен веществ, лизосом - образование гликогена
- рибосом - синтез липидов, лизосом - клеточное дыхание
- рибосом - переваривание, лизосом - синтез белка

89 Что из ниже перечисленных не относится к органолептическим свойствам мяса?

- цвет
- прозрачность
- энергетическая ценность
- вкус
- запах

90 Какую категорию мяса маркируют круглым клеймом?

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

91 Какую категорию мяса маркируют квадратным клеймом?

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

92 Какими показателями определяют качество мяса при экспертизе?

- гистологическими, физическими, физико-гигиеническими
- органолептическими, физико-химическими, микробиологическими, гистологическими

- физическими, химическими
- физико-химическими, биологическими
- органолептическими, физическими, химическими

93 На сколько групп делится мясо по доброкачественности?

- 6.0
- 3.0
- 2.0
- 4.0
- 5.0

94 Укажите признак, относящийся к свежему мясу?

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

95 Укажите признак, относящийся к мясу сомнительной свежести:

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

96 Укажите признак, относящийся к несвежему мясу:

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

97 Каково количество кокков и палочек в свежем мясе?

- до 25
- до 10
- до 30
- до 35
- до 15

98 Каково количество кокков и палочек в несвежем мясе?

- до 20
- свыше 30
- свыше 20
- до 15
- свыше 10

99 Каково содержание аммиака в несвежем мясе?

- менее 20 мг%
- более 35 мг%
- более 45 мг%
- более 50 мг%
- менее 10 мг%

100 Каково содержание аммиака в мясе сомнительной свежести?

- 50- 55 мг%
- 30- 35 мг%
- 40- 45 мг%
- 45- 50 мг%
- 35- 40 мг%

101 Что понимается под естественными потерями в мясе?

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

102 Каково количество ЛЖК, мг КОН в мясе сомнительной свежести?

- 15- 21
- 42617.0
- 42401.0
- 42462.0
- 42278.0

103 Как называется мякоть, расположенная вдоль спинных позвонков?

- пашина
- антрекот
- лопатка
- вырезка
- гуляш

104 На сколько частей разделяют говяжью полутушу?

- 7.0
- 11.0
- 8.0
- 9.0
- 10.0

105 Сколько видов инфицирования мяса существует?

- 4.0
- 2.0
- 6.0
- 3.0
- 5.0

106 Укажите порчу мяса возникающую в результате химических процессов:

- пигментация
- окисление жиров
- ослизнение
- брожение
- плесневение

107 Укажите по каким органолептическим показателям не определяется свежесть мяса?

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

108 Какими показателями оценивают качество мяса?

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

109 Что из ниже перечисленных не относится к пищевой ценности мяса?

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

110 На сколько видов подразделяют по термическому состоянию мясо всех видов убойных животных?

- 3.0
- 7.0
- 6.0
- 5.0
- 4.0

111 Какова температура парного мяса?

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

112 Какова температура в толще мышц в охлажденном мясе?

- от 1 до 6 градуса С
- от 0 до 4 градуса С

- от 2 до 0 градуса С
- от 0 до 2 градуса С
- от 2 до 7 градуса С

113 Какова температура переохлажденного мяса?

- от 0 до 2 градуса С
- от -1,5 до- 3 градуса С
- от- 3 до- 7 градуса С
- от -4 до- 6 градуса С
- от 0 до 4 градуса С

114 Какова температура мороженого мяса в толще мышц?

- не выше – 2 градуса С
- не выше – 6 градуса С
- не выше – 3 градуса С
- не выше 0 градуса С
- не выше – 1 градуса С

115 Какую категорию свинины маркируют овальным клеймом?

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

116 Каково содержание аммиака в свежем мясе?

- более 45 мг%
- не более 30 мг%
- 35 мг%
- более 35 мг%
- не менее 50 мг%

117 Каково количество ЛЖК, мг КОН в свежем мясе?

- до 7
- до 4
- до 2
- до 1
- до 3

118 Чем объясняется более быстрое потемнение буйволиного мяса во время хранения по сравнению с мясом говядины?

- быстрое расщепление биологически активных веществ
- повышенным содержанием миоглобина
- более грубые мышечные волокна
- более быстрое испарение воды в составе
- быстрое окисление жира

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

- пигментация
- загар
- гниение
- ослизнение
- кислотное брожение

120 Какое оптимальное значение pH для развития гнилостных микроорганизмов в мясе?

- 3.8
- 7.0
- 6.0
- 4.0
- 5.4

121 Бактерии какого рода являются возбудителями порчи- ослизнения?

- Bac. subtilis
- Pseudomonas
- Aspergillus flavus
- Penicillium puberulum
- E. coli

122 Какие вещества не относятся к чужеродным веществам не -микробиологического происхождения?

- радионуклиды
- красители
- антибиотики
- тяжелые металлы
- пестициды

123 В чем не выражаются видовые различия мяса?

- консистенции, вкусе и запахе мяса после кулинарной обработке
- в свойстве нервной ткани
- цвете и консистенции мускульной и жировой тканей
- свойствах соединительной ткани
- запахе сырого мяса

124 Возбудителем пищевых токсикозов являются:

- Cl. putrificus, Bac. subtilis
- Cl. botulinum, Staphylococcus
- Salmonella
- Bac. mesentericus
- Cl. sporogenes

125 При какой концентрации соли при посоле мяса рост Cl. botulinum и выделение токсина прекращаются?

- более 6%

- более 12%
- более 8%
- более 4%
- более 10%

126 Что из ниже указанных не относится к субпродуктам?

- язык
- туша
- почка
- желудок
- селезенка

127 Чем объясняется потемнение цвета охлажденного мяса в период хранения?

- отсутствие движения воздуха
- окисление миоглобина в оксимиоглобин, а последний под влиянием кислорода окисляется в метмиоглобин
- влияние низких положительных температур
- повышенная влажность воздуха места хранения
- большое количество соединительной ткани в составе мяса

128 Какие субпродукты относятся к малоценным?

- печень
- уши
- почка
- сердце
- язык

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

- 6.0
- 3.0
- 1.0
- 2.0
- 5.0

130 На сколько видов подразделяют субпродукты по доброкачественности?

- 6.0
- 3.0
- 2.0
- 4.0
- 5.0

131 Какие субпродукты относятся к наиболее ценным в пищевом отношении?

- желудки
- печень
- селезенка
- уши
- ноги

132 Каково содержание полноценных белков в печени?

- 0.423
- 0.157
- 9.2
- 0.35
- 0.038

133 Чем обусловлена пищевая ценность головного мозга?

- пигментами
- липидной фракцией
- углеводами
- белками
- витаминами

134 На сколько категорий подразделяют субпродукты?

- 6.0
- 2.0
- 3.0
- 4.0
- 5.0

135 Какой субпродукт относится к I категории?

- ноги
- язык
- губы
- селезенка
- легкое

136 Какой субпродукт относится к II категории?

- сердце
- ноги
- почки
- язык
- мозги

137 Какова температура охлажденных субпродуктов?

- от 4 до 6 градуса С
- от 0 до 4 градуса С
- от -2 до 6 градуса С
- от -4 до 0 градуса С
- от 5 до 8 градуса С

138 Какова температура мороженых субпродуктов?

- не выше -20 градуса С
- не выше -6 градуса С
- не выше -10 градуса С

- не выше -15 градуса С
- 0 градуса С

139 Сколько раз измеряется температура воздуха в холодильных камерах, где хранится замороженное мясо?

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

140 Каковы причины неустойчивости в хранении охлажденных субпродуктов?

- выше активность витаминов
- выше активность ферментов
- выше содержание Fe
- ниже содержание гликогена
- выше содержание гликогена

141 В результате каких процессов мясо подвергается порче?

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

142 Какой пигмент содержится в печени?

- ксантофилл
- гемосидерин
- гемоглобулин
- гемоцеллюлоза
- хлорофилл

143 В каком субпродукте содержится значительное количество соединительнотканых белков?

- сердце
- язык
- сычуг
- печень
- почка

144 Какие субпродукты называют остывшими?

- остывавшие не менее 10 ч
- остывавшие не менее 6 ч
- остывавшие не менее 3 ч
- не менее 12 ч
- остывавшие не менее 1 ч

145 На сколько категории подразделяют тушки всех видов по упитанности и качеству обработки?

- 6.0
- 2.0
- 3.0
- 4.0
- 5.0

146 На сколько видов подразделяют тушки птицы по способу обработки?

- 6.0
- 3.0
- 2.0
- 4.0
- 5.0

147 На сколько видов подразделяют тушки птиц по термическому состоянию?

- 6.0
- 3.0
- 4.0
- 2.0
- 5.0

148 Сколько способов размораживания мяса?

- 7.0
- 3.0
- 4.0
- 5.0
- 6.0

149 Какие не бывают перья у птиц в зависимости от строения и назначения?

- пуховые и нитчатые
- трубчатые
- покровные
- маховые
- рулевые

150 На сколько видов подразделяются тушки птиц в зависимости от степени потрошения?

- не делятся
- 3.0
- 2.0
- 4.0
- 5.0

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

- бульон
- вкус
- внешний вид и цвет
- запах
- консистенция

152 На сколько групп подразделяются по степени свежести тушки птиц?

- 6.0
- 3.0
- 2.0
- 4.0
- 5.0

153 Каким методом определяют свежесть мяса птицы?

- биологическим
- органолептическим
- химическим
- микроскопическим
- гистологическим

154 Как маркируют тушки птицы I категории в зависимости от качества обработки и упитанности?

- бумажной этикеткой фиолетового цвета
- бумажной этикеткой розового цвета
- бумажной этикеткой зеленого цвета
- бумажной этикеткой красного цвета
- бумажной этикеткой черного цвета

155 Клеймо какой формы применяют для клеймения мяса птицы?

- прямоугольной
- овальной формы
- круглой
- квадратной
- ромбовидной

156 Чем отличается мясо птицы от мяса скота?

- дубильных веществ
- больше белков полноценных и меньше неполноценных
- больше углеводов
- больше жиров
- меньше белков

157 Чем отличается мясо птицы от мяса скота?

- больше гликозидов
- больше полноценных белков
- больше углеводов
- больше витаминов
- больше неполноценных белков

158 При какой относительной влажности хранят мороженое мясо?

- 45-55%
- 80-90%
- 75-85%

- 65- 75%
- 60- 70%

159 Укажите выход мяса птицы:

- 0.45
- 0.7
- 0.5
- 0.55
- 0.4

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

- низкая скороспелость, высокая усвояемость
- высокая скороспелость, плодовитость, выше выход мяса и усвояемость
- высокая скороспелость, плодовитость, несколько ниже выход мяса и усвояемость мяса выше
- высокая скороспелость и плодовитость, выход мяса 70%
- высокая скороспелость и плодовитость, выход мяса 50%

161 Какая часть тушек кур содержит больше съедобных тканей?

- грудная
- ножная
- шея
- крылья
- спинно- лопаточная

162 Каково содержание соединительной ткани в тушках птицы?

- 1- 4%
- 6- 7%
- 10- 15%
- 15- 22%
- 22- 28%

163 Какая часть тушки птицы при разделки называется каркасом?

- шейные позвонки с прилегающими к ним тканями, без трахеи и пищевода
- часть потрошеной тушки птицы после отделения окорочков, крыльев и филе
- часть тушки птицы, состоящая из хвостовых позвонков и прилегающих к ним тканей и копчиковой железы
- грудные мышцы, отдельные от грудной кости
- большая и малая берцовые кости с прилегающими к ним тканями

164 Какая часть тушки птицы при разделки называется филе?

- шейные позвонки с прилегающими к ним тканями, без трахеи и пищевода
- грудные мышцы, отдельные от грудной кости
- часть тушки птицы, состоящая из хвостовых позвонков и прилегающих к ним тканей и копчиковой железы
- часть потрошеной тушки птицы после отделения окорочков, крыльев и филе
- большая и малая берцовые кости с прилегающими к ним тканями

165 Какая часть при разделки потрошенных тушек называется голень тушки?

- шейные позвонки с прилегающими к ним тканями, без трахеи и пищевода
- большая и малая берцовые кости с прилегающими к ним тканями
- часть тушки птицы, состоящая из хвостовых позвонков и прилегающих к ним тканей и копчиковой железы
- грудные мышцы, отдельные от грудной кости
- большая и малая берцовые кости с прилегающими к ним тканями

166 Сколько процентов берут средний образец из поступивших общих товарных партий для оценки качества мяса птицы?

- 10.0
- 5.0
- 6.0
- 8.0
- 7.0

167 Какие показатели мяса птицы определяют физико-химическим методом?

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

168 Какие показатели качества мяса птицы определяют бактериологическим методом?

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

169 Какие показатели определяют при экспертизе безопасности мяса птицы?

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

170 Какие физико-химические показатели не определяют в тушке птиц?

- наличие аммиака и солей аммония
- каталазу
- пероксидазу
- летучие жирные кислоты
- кислотное и пероксидное число жира

171 Каков микроскопический анализ у тушки сомнительной свежести?

- 30 кокков или палочек, единичные экземпляры бактерий
- не более 30 кокков или палочек, бактерий; следы распада мышечной ткани
- единичные экземпляры кокков или палочек, бактерий; нет следов распада мышечной ткани

- более 30 кокков или палочек, бактерий; значительный распад тканей
- не более 40 кокков или палочек, нет следов распада мышечной ткани

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

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

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

- ИР1
- КР1
- КЕЕ1
- КЕ1
- ГМ1

174 Укажите маркировку цыплят, потрошенных, тощих:

- ЦРТ
- ЦЕЕТ
- ЦБЕЕТ
- ЦБЕТ
- ЦЕТ

175 Каким штампом маркируют тушки птицы с дефектами?

- «Е»
- «П»
- «Т»
- «У»
- «Р»

176 Какими витаминами богато мясо птицы?

- Д
- группы В
- А
- Е
- К

177 Количество каких незаменимых аминокислот (по белку в %) в мясе птицы указано не верно?

- метионин – 3,4
- триптофан -13
- аргинин – 6,0
- лизин – 2,3
- цистин – 0,8

178 Каково содержание летучих жирных кислот в тушках сомнительной свежести?

- от 12 – 18 мг КОН
- от 4,5 до 9,0 мг КОН
- от 2 до 4 мг КОН
- от 9,0 до 12 мг КОН
- от 1,2 – 2 мг КОН

179 Каково содержание летучих жирных кислот в тушках здоровых птиц?

- превышает 4,5 мг КОН
- не превышает 4,5 мг КОН
- превышает 10 мг КОН
- превышает 13,5 мг КОН
- не превышает 2,3 мг КОН

180 Какая кислота является основной жирной кислотой фосфолипидов куриного мяса?

- линоленовая
- арахидоновая
- линолевая
- пальмитиновая
- стеариновая

181 Какая часть при разделки потрошенных тушек называется окорочек?

- шейные позвонки с прилегающими к ним тканями, без трахеи и пищевода
- бедренную и берцовую кости с прилегающими к ним мышечной, соединительной и жировой тканями
- часть тушки птицы, состоящая из хвостовых позвонков и прилегающих к ним тканей и копчиковой железы
- грудные мышцы, отдельные от грудной кости
- большая и малая берцовые кости с прилегающими к ним тканями

182 Каково содержание летучих жирных кислот, мг КОН у свежей тушки птиц?

- не более 2,5
- не более 4,5
- не более 5,5
- не более 6,5
- не более 7,5

183 Допустимая норма массовой доли крахмала в колбасах:

- выше 15%
- не выше 2- 5%
- не выше 10- 15%
- не выше 7- 10%
- выше 10%

184 Какая из этих операций не выполняется при производстве колбасных изделий ?

- Посол мяса
- Купаж
- Жировка
- Сортировка
- Обвалка

185 Какая из этих операций выполняется при производстве колбасных изделий?

- Калибровка
- Обвалка
- Купаж
- Тиндализация
- Гомогенизация

186 Чем богаты зельцы, мясные студни, холодец?

- триптофаном
- коллагеном
- эластином
- ретикулином
- метионином

187 Что из ниже перечисленных не относится к органолептическим показателям колбасных изделий?

- размер
- посол
- цвет фарша на разрезе
- консистенция
- вязка батонов

188 Что из нижеперечисленных не относится к физико-химическим показателям колбасных изделий?

- крахмала
- число омыления
- массовая доля влаги
- содержание нитритов
- поваренной соли

189 Какой показатель не определяется при оценке качества колбас органолептическим методом?

- консистенция
- процент усваиваемости и перевариваемости
- внешний вид
- запах и вкус
- вид в разрезе

190 Какой показатель не определяется при оценке качества колбас химическим методом?

- крахмал, фосфор
- длина и диаметр колбасного батона
- влажность
- поваренная соль
- нитрит

191 Какой показатель не учитывается при делении колбасных изделий на группы?

- внешний вид колбасного батона

- длина и диаметр колбасного батона
- вид основного сырья
- рецептура колбас
- технология производства

192 Какие консервы относятся к фаршевым?

- «Мясо в белом соусе»
- «Говядина измельченная»
- «Гуляш говяжий»
- «Говядина тушеная»
- «Мясо жареное»

193 Сколькими методами проверяют герметичность консервных банок?

- 6.0
- 2.0
- 3.0
- 4.0
- 5.0

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

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

195 Какая оболочка относится к искусственной оболочке?

- гузенка
- кутизин
- глухарка
- кудрявка
- черева

196 Какая оболочка в колбасных изделиях относится к натуральным?

- полиэтилен
- проходник
- кутизин
- белкозин
- целлофан

197 Какой процесс при производстве сырокопченых колбас не производят?

- осадки
- варку
- копчение
- сушку
- посол

198 Сколько способов выработки сырокопченых колбас?

- 1.0
- 2.0
- 3.0
- 4.0
- 5.0

199 Почему не целесообразно употреблять вареную колбасу и сосиски в жареном виде?

- происходит денатурация белков
- более активизируется нитрит и нитрозосоединения
- уменьшается масса
- появляется неприятный запах
- окисляются жиры

200 Какие изменения происходят в составе колбасы при варке?

- уничтожение вегетативных форм микроорганизмов
- изменения в минеральных веществах
- денатурация белков
- изменения жиров
- изменения экстрактивных веществ, витаминов, пигментов

201 На какую операцию направляют полукопченые и копченые колбасы после варки?

- осаждение
- копчение
- посол
- обжарка
- охлаждение

202 На какую операцию направляют вареные колбасы и обжаренные мясные хлебцы после варки?

- осаждение
- охлаждение
- посол
- обжарка
- копчение

203 Каким обычно методом определяют качество колбас привезенных в магазин?

- бактериологическим
- сенсорным
- химическим
- физико-химическим
- физическим

204 На сколько уменьшается масса колбас в результате испарения воды во время охлаждения?

- 9-10%
- 3-5%
- 1-3%

- 6-8%
- 8-9%

205 На какую операцию направляют вареные колбасы после охлаждения?

- осаждение
- проверяется качество и направляется на продажу
- посол
- обжарка
- копчение

206 При достижении какой температуры в центре батона колбасы варка считается законченным?

- 92.0
- 72.0
- 52.0
- 62.0
- 82.0

207 Какое мясо используют для переработки при производстве мясных консервов?

- остывшее и охлажденное
- остывшее, охлажденное и замороженное
- охлажденное и замороженное
- охлажденное
- замороженное

208 Какие консервы не относятся к натурально-кусковым?

- «Мясо в белом соусе»
- «Говядина измельченная»
- «Гуляш говяжий»
- «Говядина тушеная»
- «Мясо жареное»

209 Какие консервы не относятся к фаршевым?

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

210 Какие консервы относятся к ветчинным?

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

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

- 30.0
- 80.0
- 60.0
- 50.0
- 40.0

212 На сколько групп делятся мясные консервы для детского питания в зависимости от назначения?

- 6.0
- 2.0
- 3.0
- 4.0
- 5.0

213 Что такое бомбаж?

- появление темных пятен на поверхности крышек
- вспучивание крышки и доньшка банки
- загрязнение банки
- трещины и царапины на банках
- покрытие плесени

214 Какое вещество в составе дыма, используемого при копчении колбас, оказывает плохое влияние на его качество?

- водяной пар
- зола, метиловый спирт, 3,4-бензпирин
- фенол, крезолы, гваякол, пирокатехин, пирогаллол
- кетоны(ацетон, метил-кетон, диацетил)
- формальдегид, ацетальдегид, фур-фурул,ванилин,уксус,высшие кислоты

215 Почему ливерные колбасы имеют желтовато-серый цвет?

- не сортируют
- не подвергают нитритному посолу
- не обжаривают
- не варят
- не производят обвалку

216 Сколько процентов пищевой крови добавляют к фаршу кровяных колбас?

- 1-5%
- 25-50%
- 5-10%
- 10-15%
- 15-20%

217 На сколько групп делятся мясные консервы по стойкости в хранении в зависимости от стерилизующего эффекта?

- 6.0
- 4.0
- 2.0

- 3.0
- 5.0

218 Почему рекомендуется снижение производства и потребление колбасных изделий?

- из-за неустойчивости в хранении
- из-за возникновения экологической болезни в организме
- экономически не выгодно
- из сырья мало выхода готовой продукции
- из-за плохого усвоения в организме

219 Клетки, образующие кости называются

- симпластами
- остеобластами
- остеоцитами
- оссеинами
- остеокластами

220 Образование какого вещества приводит к сульфидной коррозии- потемнению внутренней поверхности жестяной тары и содержимого?

- аммиака
- сероводорода и меркаптанов
- углерода
- водорода
- серной кислоты

221 Сколько видов мясных консервов вырабатывают для питания детей в зависимости от степени измельчения сырья?

- 5.0
- 3.0
- 2.0
- 1.0
- 4.0

222 На какие группы подразделяются мясные консервы для детского питания?

- Б
- А и Б
- А, Б и В
- А, Б, В и Г
- А

223 По виду мяса на сколько групп подразделяют копчености?

- 2.0
- 3.0
- 4.0
- 5.0
- 6.0

224 Какое дерево не считается лучшей для копчения?

- ольха
- сосна
- бук
- дуб
- береза

225 Укажите дефект, не относящийся к копченостям:

- обесцвечивание
- поседение
- рапистость
- позеленение мышечной ткани
- плесень

226 Какой дефект не относится к дефекту мясных консервов?

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

227 На сколько групп подразделяются копчености по способу термической обработки?

- 6.0
- 4.0
- 3.0
- 2.0
- 5.0

228 Сколько способов посола при производстве копченостей существуют?

- 6.0
- 3.0
- 4.0
- 2.0
- 5.0

229 При какой температуре производят холодное копчение?

- 24- 27 градуса С
- 18- 22 градуса С
- 5- 10 градуса С
- 10- 15 градуса С
- 15- 18 градуса С

230 Какие копчености не относятся к разным копченостям?

- ветчина в форме
- тамбовский окорок
- буженина

- карбонад
- филей в оболочке сырокопченый

231 При производстве мяскокопченостей какой процесс лишний?

- варка
- обвалка
- посол
- копчение
- сушка

232 На сколько групп делятся мясные консервы по составу?

- 6.0
- 3.0
- 2.0
- 4.0
- 5.0

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

- 6.0
- 3.0
- 2.0
- 4.0
- 5.0

234 На сколько групп делятся мясные консервы по виду сырья?

- 6.0
- 5.0
- 3.0
- 2.0
- 4.0

235 Какой процесс происходит при несоблюдении правил вакуумирования в производстве мясных консервов?

- деформация тары
- замедление, даже приостановление биохимических и химических процессов
- коррозия металлов
- развитие микроорганизмов
- окисление жиров, витаминов

236 На сколько групп делятся мясные консервы по назначению?

- 4.0
- 3.0
- 2.0
- 6.0
- 5.0

237 На сколько групп делятся мясные консервы по продолжительности хранения?

- 6.0
- 2.0
- 3.0
- 4.0
- 5.0

238 На сколько групп делятся мясные консервы по способу подготовки перед употреблением?

- 6.0
- 4.0
- 5.0
- 3.0
- 2.0

239 Какая из операций не входит в технологический процесс мясных консервов?

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

240 Наиболее широкий ассортимент копченостей представлен из:

- мяса лошадей
- свинины
- говядины
- баранины
- козлянины

241 В каких целях используются фосфаты в производстве копченостей?

- для окраски
- повышают сочность и нежность
- придают аромат
- для посола
- усиления запаха

242 При какой температуре производят горячее копчение?

- 70 градуса С и выше
- 35 градуса С и выше
- 20 градуса С и выше
- 50 градуса С и выше
- 10 градуса С и выше

243 При какой температуре происходит обжарка при копчении?

- 150- 170 градуса С
- 90- 110 градуса С
- 120- 140 градуса С
- 70- 80 градуса С
- 60- 70 градуса С

244 Какой окорок изготавливают из плечелопаточной части свиных туш?

- Копчено- запеченный
- Воронежский
- Тамбовский
- Сибирский
- Советский

245 Сколько процентов костей должно быть в говядине при фасовке?

- 0.3
- 0.2
- 0.3
- 0.05
- 0.1

246 Сколько способов упаковки фасованного мяса существует?

- 6.0
- 3.0
- 5.0
- 4.0
- 2.0

247 Каким способом упаковывают фасованное мясо?

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

248 Какой полуфабрикат относится к натуральным?

- пельмени
- вырезка
- котлеты
- бифштекс
- ромштекс

249 Какой полуфабрикат не относится к полуфабрикатам в тесте?

- хинкалы
- ромштекс
- пельмени
- палочки мясные
- манты

250 Какие из ниже перечисленных не относятся к натуральным полуфабрикатам?

- порционные панированные
- пельмени
- крупнокусковые

- порционные
- мелкокусковые

251 Укажите процесс не входящий в схему производства пельменей?

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

252 Допускается к фасовке мясо:

- буйволов
- говядину II категории
- бугаев
- хряков
- яков

253 Какая должна быть температура при перевозке и хранении охлажденного фасованного мяса?

- от 4 до 8 градуса С
- от 0 до 6 градуса С
- от -2 до 2 градуса С
- от -1 до 3 градуса С
- от 2 до 4 градуса С

254 Сколько суток может храниться охлажденное фасованное мясо?

- не более 10- ти
- не более 3- х
- не более 5- ти
- не более 1-ок
- не более 7- ми

255 Какие полуфабрикаты не относятся к натуральным?

- спинная часть
- котлеты
- вырезка
- корейка
- грудинка

256 Какие полуфабрикаты не относятся к порционным полуфабрикатам из говядины?

- антрекот
- эскалоп
- бифштекс
- ромштекс
- лангет

257 Какие полуфабрикаты не относятся к мелкокусковым полуфабрикатам из говядины?

- поджарка
- лангет
- азу
- гуляш
- бефстроганов

258 Каково содержание массовой доли мясного фарша в пельменях?

- не менее 80%
- не менее 50%
- не менее 40%
- не менее 30%
- не менее 20%

259 На какие группы не делятся мясные полуфабрикаты?

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

260 Какие из нижеперечисленных не являются ксенобиотиками встречаемыми в полуфабрикатах?

- радионуклиды
- стабилизаторы
- токсичные элементы
- антибиотики
- пестициды

261 Каково содержание клейковины в муке для приготовления теста для пельменей?

- не менее 40%
- не менее 30%
- не менее 20%
- не менее 15%
- не менее 50%

262 Какова температура в толще натуральных мясных охлажденных полуфабрикатов?

- 2 – 2 градуса С
- 0- 8 градуса С
- 0- 2 градуса С
- 1 – 3 градуса С
- 3- 15 градуса С

263 Какова температура в толще замороженных натуральных мясных полуфабрикатов?

- 25 градуса С
- 10 градуса С
- 1 градуса С
- 30 градуса С
- 15 градуса С

264 Какие из нижеперечисленных не являются токсичными элементами, содержащимися в полуфабрикатах?

- ртуть
- олово
- свинец
- мышьяк
- кадмий

265 Укажите размер пуги для диетического яйца?

- 9 мм
- 4 мм
- 7 мм
- 11 мм
- 13 мм

266 Укажите размер пуги для свежего яйца I категории:

- 13 мм
- 7 мм
- 4 мм
- 11 мм
- 9 мм

267 Почему утиные и гусиные яйца не допускаются к реализации?

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

268 Какие признаки из ниже перечисленных не относятся к морфологическим признакам яиц?

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

269 Какова масса куриных яиц?

- 25- 40
- 40- 75
- 160- 200
- 75- 100
- 80- 100

270 Какую форму имеет стандартное яйцо?

- конической
- эллипса

- овала
- сферы
- продумоватой

271 Каковы особенности внешнего вида диетических яиц?

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

272 Какой дефект не относится к пищевым не полноценным яйцам?

- присушка
- тек
- бой
- выливка
- запашистость

273 Какой дефект яйца не относится техническим?

- тумак плесневой
- выливка
- красюк
- кровяное кольцо
- большое пятно

274 Что такое меланж?

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

275 Какие процессы протекают в курином яйце при хранении?

- физико- химические, биологические
- физические, микробиологические и биохимические
- физические, химические, физико- химические
- физиологические, микробиологические, химические
- химические, физико- химические, микробиологические

276 Укажите размер пуги для столовых яиц II категории:

- 11 мм
- 13 мм
- 9 мм
- 4 мм
- 7 мм

277 Сколько времени можно хранить куриное яйцо в холодильных камерах с температурой 2-

2,5 градуса С в качественном состоянии?

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

278 Какой фактор не влияет на массу яйца?

- температура
- изменение кормового режима
- от времени дня
- искусственное освещение
- безвыгульное содержание

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

- 2.5
- 0.74
- 1.0
- 1.5
- 0.35

280 Чем можно объяснить неправильную форму яиц?

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

281 Каково соотношение белка: желтка : скорлупы?

- 2.026550925925926
- 2.3556944444444445
- 2.5209490740740743
- 2.1918055555555553
- 2.1084953703703704

282 Какой слой из нижеперечисленных не образует белок?

- наружный жидкий
- муциновый
- градинковый
- внутренний жидкий
- средний плотный

283 Из каких слоев состоит (желточная) оболочка желтка?

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

- градинкового, коллагенового
- градинкового, муцинового

284 Какова энергетическая ценность 100 г куриных яиц?

- 316 ккал
- 166 ккал
- 200 ккал
- 186 ккал
- 216 ккал

285 Какие белки яичного белка являются неполноценными?

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

286 Яйцо какой птицы содержит наибольшее количество белка?

- утиное
- гусиное
- куриное
- перепелиное
- индюшиное

287 Яйцо какой птицы содержит наибольшее количество липидов?

- индюшиное
- утиное
- гусиное
- куриное
- перепелиное

288 Яйцо какой птицы имеет наибольшую энергетическую ценность?

- куриное
- утиное
- перепелиное
- индюшиное
- гусиное

289 Укажите состояние скорлупы для диетических яиц II категории:

- чистая с поврежденной скорлупой
- чистая, целая, крепкая
- чистая, целая, крепкая, допускается незначительная загрязненность в виде отдельных точек
- целая, допускается загрязненность не более 1/8 поверхности яйца
- целая, допускается загрязненность не более 2/8 поверхности яйца

290 Сколько типов микробной порчи по внешним признакам различают в яйце?

- 6.0
- 4.0
- 3.0
- 2.0
- 5.0

291 Какие физические процессы происходят после кладки в яйцах?

- гидролиз углеводов, черная гниль
- усушка, перемещение желтка
- усушка, гидролиз белков
- перемещение желтка, зеленая гниль
- смешанная гниль, гидролиз липидов

292 При какой температуре, относительной влажности хранят яйца в холодильнике?

- +3 / +5 градуса С; 90- 97%
- 2 / 0 градуса С ; 85- 88%
- 5 / -3 градуса С ; 70- 75%
- 7 / -4 градуса С ; 75- 80%
- 0 / +3 градуса С ; 80- 83%

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

- фильтрация
- стерилизация
- пастеризация
- сортировка яиц
- замораживание

294 Какова влажность яичного порошка?

- 10- 23%
- 4- 8%
- 10- 15%
- 15- 20%
- 1- 3%

295 Какие яйца называются миражные?

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

296 Какой дефект вызывается развитием в яйце бактерий или плесени?

- присушка
- тумак
- большое пятно
- кровавое кольцо

красюк

297 Какая причина приводит к кладки яйца с 2-мя желтками?

- возраст птицы
- нарушением функции яичника
- качество корма
- климатические условия
- породой птицы

298 Каковы средние поперечные и продольные диаметры желтка?

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

299 Каково среднее количество пор в скорлупе куриного яйца?

- 1050.0
- 7500.0
- 6500.0
- 5500.0
- 4500.0

300 Из каких слоев состоит скорлупа?

- градинкового и наружного
- внутреннего, наружного
- внутреннего, среднего
- наружного, среднего
- градинкового и муцинового

301 Что можно определить по размеру воздушной камеры?

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

302 Какие белки не являются полноценными белками яичного белка?

- муоцим
- овомуцин
- овальбумин
- овокональбумин
- овоглобулин

303 Каково процентное соотношение воды и сухих веществ в цельном курином мясе?

- 80,3% и 19,7%

- 65,6% и 34,4%
- 70,3% и 29,7%
- 61,5% и 38,5%
- 54,3% и 45,7%

304 Какая из нижеперечисленных порч не относится к микробной порчи яиц?

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

305 При какой температуре определяют органолептические показатели мороженых яичных продуктов?

- 5 градуса С
- 20 градуса С
- 15 градуса С
- 25 градуса С
- 10 градуса С

306 Какая рыба не относится к пресноводной?

- форель
- сам
- стерлядь
- налим
- щука

307 Какая рыба относится к полупроходным?

- осетр
- лещ
- форель
- налим
- судак

308 Основным органом движения рыбы являются:

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

309 На сколько групп делится рыба по размеру или массе (весу)?

- 5.0
- 3.0
- 2.0
- не делится
- 4.0

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

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

311 Какие анатомические части рыбы съедобны?

- чешуя
- икра
- кожа
- жабры
- почки

312 Каким органом у рыб служит боковая линия?

- движения
- осязания
- слуха
- обоняния
- зрения

313 Какая часть рыбы по пищевой ценности занимает последнее место?

- тело
- хвостовой плавник
- нарост
- приголовок
- голова

314 Какая часть рыбы относится к съедобной?

- сердце
- икра
- плавники
- пищеварительный тракт
- жабры

315 Какая часть рыбы относится к несъедобной?

- голова
- почки
- молоки
- икра
- мясо

316 Какой пигмент в кожи рыбы отсутствует?

- эритрин
- антоцианы
- меланин

- ксантин
- гуанин

317 На сколько групп делятся промысловые рыбы по характеру скелета?

- 6.0
- 2.0
- 3.0
- 4.0
- 5.0

318 Какой микроэлемент отсутствует в пресноводной рыбе?

- магния
- йод
- хлор
- железо
- цинк

319 К какому семейству относится морской окунь и морской ерш?

- ставридавым
- скорпеновым
- спаровым
- скумбриевым
- тресковым

320 Какая рыба из семейства корюшковых может считаться самой многочисленной?

- тунец
- мойва
- корюшка
- снеток
- скумбрия

321 Какая рыба не относится к семейству окуневых?

- ерш
- плотва
- судак
- берш
- окунь

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

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

323 Соединения какого макроэлемента имеет наибольшее значение в составе рыбы?

- магния
- фосфора
- хлора
- железа
- серы

324 Какая рыба относится к карповым?

- семга
- сазан
- нерка
- белорыбица
- сиг

325 Какова рекомендуемая физиологическая норма потребления рыбы и рыбных продуктов?

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

326 Какая рыба относится к проходным?

- толстолобик
- осетр
- лещ
- сазан
- судак

327 Какой из ниже указанных не относится к плавникам рыбы?

- хвостовой
- головной
- грудной
- брюшной
- спинной

328 От каких факторов не зависит количество и состав микробов только что выловленной рыбы?

- от упитанности рыбы
- от длины хвостового плавника рыбы
- от микрофлоры водохранилища
- от вида рыбы
- от возраста рыбы

329 В каких водах осетровые не живут?

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

330 На сколько групп делится рыба по содержанию жира?

- 5.0
- 4.0
- 2.0
- не делится
- 3.0

331 Когда рыба бывает наиболее низкая по качеству?

- за 2,5- 3 месяца до нереста
- сразу после нереста
- за 1- 1,5 месяца до нереста
- за 2- 2,5 месяца до нереста
- во время нереста

332 Какие рыбы не относятся к крупному частику?

- судак
- белоглазка
- кутум
- лещ
- шемая

333 Сколько килограмм в среднем на душу населения составляет физиологическая норма потребления рыбы и рыбных продуктов в Азербайджане?

- 25.0
- 17.0
- 8.0
- 10.0
- 2.0

334 Какие рыбы не относятся к мелкому частику?

- тарань
- кутум
- белоглазка
- окунь
- вобла

335 Какая рыба не входит в семейство осетровых?

- калуга
- тарань
- севрюга
- стерлядь
- белуга

336 Укажите признаки отличия осетровых рыб:

- отличаются сжатым с боков телом листовидно- овальной формы
- имеют удлинненно- веретенообразное тело, покрытое 5- ю рядами костяных пластинок-жучков

- имеют тело, покрытое плотной серебристой чешуей, на голове чешуи нет
- наличие 3-х спинных и 2-х анальных плавников
- имеют один спинной плавник и ясно выраженную боковую линию

337 Какой пигмент придает коже рыбы серебристую окраску?

- ксантофилл
- гуанин
- ксантин
- эритрин
- меланин

338 Тело каких рыб покрыто костяными пластинками- бляшками, называемыми иногда «жучками»?

- мерлузовых
- осетровых
- тресковых
- анчоусовых
- камбаловых

339 Какая часть рыбы по пищевой ценности наиболее ценна?

- нарост
- тело
- голова
- хвостовой плавник
- приголовок

340 При разделки рыбы какая часть называется теша?

- хребтовая часть рыбы, у которой брюшная часть вместе с внутренностями удалена на 0,5- 1 см ниже позвоночника
- брюшная часть рыбы
- потрошенная обезглавленная рыба, разрезанная по спине вдоль позвоночника на 2-е продольные половинки
- продольные половинки рыбы без головы, плавников, костей и внутренностей
- рыба без головы, плавников, нижней частей брюшка и внутренностей

341 Какая рыба в зависимости от длины входит в 1-ю группу?

- треска
- вобла
- севрюга
- шип
- кета

342 На какие стадии подразделяются изменения, происходящие в уснувшей рыбе под влиянием тканевых ферментов и микроорганизмов?

- автолиз, гниение
- выделение слизи, окоченение, автолиз, гниение
- выделение слизи, окоченение, автолиз
- выделение слизи, автолиз
- окоченение, автолиз

343 На сколько групп делятся промысловые рыбы по характеру питания?

- 6.0
- 4.0
- 2.0
- 3.0
- 5.0

344 К какому семейству относится серебристый хек и хек тихоокеанский?

- к семейству тресковых
- к семейству мерлузовых
- к семейству окуневых
- к семейству осетровых
- к семейству лососевых

345 Какие вещества придают сладкий вкус мясу рыбы?

- фосфолипиды
- аминокислоты
- гликоген
- экстрактивные вещества
- карбонильные соединения

346 К какому семейству относится черноспинка (промысловое название «залом»)?

- карповых
- сельдевых
- окуневых
- осетровых
- лососевых

347 Чем объясняется нежность и сочность консистенции мяса рыбы?

- низкое содержание эластина
- при тепловой обработке коллаген переходит в глютин
- высокое содержание эластина
- высокое содержание жира
- наличие незаменимых аминокислот

348 Какие рыбы над анальным плавником имеют также жировой плавник?

- анчоусовые
- лососевые и корюшковые
- окуневые
- осетровые и сельдевые
- тресковые

349 Какая рыба в зависимости от веса одной рыбы входит во 2-ю группу?

- щука
- лососи
- кефаль

- ставрида
- судак

350 Сколько процентов жира содержит печень трески?

- более 40%
- более 60%
- более 50%
- более 30%
- более 20%

351 Укажите отличительные признаки рыбок семейства анчоусовых?

- тело продолговатое, голова без чешуи, боковая линия отсутствует
- удлинненное сигарообразное тело, очень большой рот, брюшной киль отсутствует
- наличие 3-х спинных и 2-х анальных плавников
- имеют один спинной плавник и ясно выраженную боковую линию
- тело их сжато с боков, покрыто очень мелкой чешуей или голое

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

- свыше 15%
- свыше 20%
- свыше 5%
- свыше 12%
- свыше 10%

353 Какое вещество не образуется в процессе распада белков, придающий рыбе гнилостный запах?

- сероводород
- триметиламиноксид
- индол
- скатал
- меркаптан

354 В число летучих органических оснований рыбы не входят:

- пиперидин
- холин
- метиланин
- диметиламин
- триметиламин

355 Чем жирнее рыба, тем меньше в её тканях

- омега-3 жирной кислоты
- воды
- витамины
- макроэлементы
- белки

356 На сколько % усваивается жиры рыб?

- 79.0
- 97.0
- 90.0
- 87.0
- 92.0

357 Какие белки в составе мяса рыбы имеют наибольшую значимость для питания?

- сарколемма, кислые белки
- миофибриллярные, саркоплазма
- строма, сарколемма
- ретикулин, коллаген
- ядро, коллаген

358 Какие показатели определяют при оценке органолептических показателей качества охлажденной рыбы?

- консистенция, число омыления, внешний вид, вкус и запах
- внешний вид, качество разделки на части, консистенция, запах и вкус
- внешний вид, запах, вкус, кислотное число, консистенция
- внешний вид, вкус, запах, перекисное число, консистенция
- внешний вид, качество разделки на части, йодное число, консистенция, вкус и запах

359 Какие существуют способы охлаждения рыбы?

- дробленным льдом
- морской водой, мелкодробленным льдом, охлажденном рассолам
- быстрое и медленное
- естественное и искусственное
- морской водой

360 Из указанных продуктов какие не получают из осетровых?

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

361 На сколько групп подразделяется живая рыба в зависимости от качественного состояния?

- 6.0
- 3.0
- 2.0
- 4.0
- 5.0

362 Какие показатели определяют при оценке качества физико-химических показателей охлажденной рыбы?

- аммиак, сероводород, йодное число и содержание азотных веществ
- аммиака, содержание аммиачного числа с помощью числа Несслера и сероводорода
- содержание сероводорода, кислотное число, фермента пероксидазы

- кислотное число, йодное число, содержание аммиака с помощью числа Несслера, сульфида-водорода
- содержание аммиачного числа с помощью числа Несслера и сероводорода

363 Какой должна быть температура замороженного мяса, погруженного в железнодорожные охлаждающие вагоны для транспортирования?

- 10 град. Цельсия
- выше -8 град. Цельсия
- выше -5 град. Цельсия
- 0-5 град. Цельсия
- 10-15 град. Цельсия

364 Какой срок хранения у размороженной рыбы?

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

365 Почему рекомендуют немедленно замораживать выловленную рыбу?

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

366 Какое мясо рыбы считается охлажденным мясом?

- в мышцах около позвоночника температура от -3 до +8 градусов по Цельсию
- в мышцах около позвоночника температура от 1 до +5 градусов по Цельсию
- в мышцах около позвоночника температура от -5 до +8 градусов по Цельсию
- в мышцах около позвоночника температура от -1 до +7 градусов по Цельсию
- в мышцах около позвоночника температура от -2 до +5 градусов по Цельсию

367 Какая температура у охлажденной рыбы?

- от -2 до -6 градусов по Цельсию
- от -1 до 5 градусов по Цельсию
- от 0 до 3 градусов по Цельсию
- от -6 и ниже градусов по Цельсию
- от 0 до -5 градусов по Цельсию

368 Почему замороженную жирную рыбу хранят при более низкой температуре (-25 ÷ -30 град. Цельсия)?

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

369 Какой из нижеуказанных показателей меньше всего влияет на сохраняемость замороженной рыбы?

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

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

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

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

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

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

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

373 Каким способом замораживают рыбу в жидкости в морозильных аппаратах?

- рыбы замораживаются над жидкостным воздухом
- контактным и бесконтактным
- только контактным
- только бесконтактным
- не замораживают контактным и бесконтактным

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

- чтобы увеличить количество воды в составе рыбы и для диффузии воды во внешние её слои
- чтобы вымыть соль с поверхности и равномерного распределения раствора соли во все слои рыбы
- чтобы очистить от загрязнений
- чтобы увеличить массу
- чтобы облегчить укладку в тары

375 В каком состоянии больше всего замораживают мелкую рыбу?

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

376 Что такое процесс замораживания рыб?

- слабосоединенная вода в составе рыбы превращаясь в лёд замерзает
- во время замораживания температура рыбы ниже температуры замерзания соков тканей и большая часть тканевой жидкости заморожена
- температура воды в составе рыбы ниже -1 град. Цельсия
- температура внутриклеточного и межклеточного сока ниже -3 град. Цельсия и образуются кристаллы льда
- вследствие понижения температуры мышцы твердеют

377 Какой должна быть температура подмороженной рыбы согласно условиям действующего стандарта?

- хранившейся 24 часа при температуре -1 град. Цельсия после улова
- ниже криоскопической температуры на 1-2 град. Цельсия
- 0 ÷ 4 град. Цельсия
- 6 град. Цельсия
- 18 град. Цельсия, при которой большая часть воды в составе рыбы замерзает

378 Какими преимуществами преобладают рыбы подмороженные в сравнении с охлажденными?

- жир меньше окисляется и подвергается гидротации
- срок хранения больше
- качество выше
- мясо более нежное
- питательная ценность выше

379 Чем можно объяснить более высокое качество и питательную ценность охлажденной рыбы, чем у подмороженной?

- мышечная ткань становится мягкой
- при подмораживании рН понижается и повышается концентрация солей в мышечном соке
- при подмораживании часть воды в составе рыбы мерзнет
- при подмораживании замедляется (уменьшается) активность микроорганизмов
- при подмораживании ферменты активизируются

380 Каким способом рыбу не охлаждают?

- охлаждение в жидкой среде
- в быстрозамораживающих аппаратах
- охлаждение в ящиках
- охлаждение в бочках
- охлаждение в анбарах кораблей

381 В каком ряду правильно указаны методы замораживания рыбы?

- в холодной морской воде, в растворе соли и в холодном растворе
- в искусственном холодном воздухе, в холодном растворе, в углекислом газе и в растворе азота
- в смеси мелкодробленого льда, в холодной морской воде и в искусственном холодном воздухе
- в холодной морской воде, в холодном растворе соли и в искусственном холодном воздухе
- в искусственном холодном воздухе, в холодном растворе и в смеси мелкодробленого льда

382 Какие вещества применяют для увеличения сроков хранения охлажденной рыбы?

- загустители
- антибиотики
- кислоты
- консерванты
- стабилизаторы

383 От количества в основном, какого соединения зависит характерный запах свежих и испорченных рыб?

- витамины
- азотистые экстрактивные вещества
- белки
- насыщенные жирные кислоты
- гликоген

384 Какие показатели качества определяют при оценке органолептических показателей качества замороженной рыбы?

- внешний вид, температура замерзания, разделка на части, температура плавления, консистенция
- внешний вид, температура замерзания, разделка на части, консистенция, запах
- внешний вид, температура замерзания, кислотность, консистенция
- внешний вид, вкус, запах, хорошая развариваемость, консистенция
- внешний вид, температура, разделка на части, консистенция, температура плавления

385 Какая должна быть температура воздуха в охлаждаемых железнодорожных вагонах с погруженным охлажденным мясом?

- 4-7 град. Цельсия
- 0-3 град. Цельсия
- 30 град. Цельсия
- 10 град. Цельсия
- 20 град. Цельсия

386 Какая должна быть температура замороженной рыбы, принятой для транспортирования на охлаждаемые железнодорожные вагоны?

- 10 град. Цельсия
- ниже -6 град. Цельсия
- 0-6 град. Цельсия
- 15 град. Цельсия
- 3 град. Цельсия

387 Каким льдом нельзя пользоваться при охлаждении рыбы контактным способом?

- сухим льдом

- техническим (мутным)
- прозрачным
- пищевым
- антисептическим

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

- 20 град. Цельсия
- 0-5 град. Цельсия
- 40 град. Цельсия
- 10 град. Цельсия
- 3 град. Цельсия

389 Какие показатели определяют при оценке качества физико-химических показателей замороженной рыбы?

- содержание липидов, жиров, фосфолипидов и сероводорода
- содержание липидов, жиров, фосфолипидов и азотистых летучих оснований
- содержание жиров, липидов, кислотное число и азотистых веществ
- йодное число, кислотное число и содержание жиров, азотистых летучих оснований
- содержание липидов, жиров, число омыления и фосфолипидов

390 Сколько дней можно хранить живую рыбу в водном транспорте (в прорезе) в зависимости от температуры?

- от 7 (20-25 град. Цельсия) до 12 дней (0-15 град. Цельсия)
- от 3 (18-24 град. Цельсия) до 10 дней (0-10 град. Цельсия)
- от 3 (18-24 град. Цельсия) до 20 дней (0-15 град. Цельсия)
- от 5 (10-12 град. Цельсия) до 15 дней (0-18 град. Цельсия)
- от 6 (15-20 град. Цельсия) до 10 дней (0-12град. Цельсия)

391 Укажите болезнь рыб, являющаяся грибковым заболеванием:

- септицемия
- сапролегниоз
- описторхоз
- краснуха
- фурункулез

392 Какова калорийность 100 г мяса рыбы?

- 450- 500 ккал
- 100- 200 ккал
- 200- 300 ккал
- 300- 350 ккал
- 350- 400 ккал

393 Каковы сроки хранения охлажденной крупной рыбы?

- 20- 23 дня
- 10- 12 дней
- 15- 18 дней

- 3- 5 дней
- 5- 8 дней

394 Каков расход льда для получения охлажденной рыбы?

- не более 40%
- не менее 50%
- не более 50%
- 40% и более
- 60% и более

395 Какие дефекты охлажденной рыбы относятся к недопустимым?

- пятна различной окраски, частичная бледность поверхности
- гнилостный запах, отставание мяса от костей
- дряблая консистенция, сбитость чешуи, кислый запах в жабрах
- дряблая консистенция, отставание мяса от костей, гнилостный запах
- покраснение поверхности, слабо кисловатый запах в жабрах

396 Как подразделяется охлажденная рыба по качеству?

- экстра, высший и 1-й сорт
- не подразделяется
- 1 и 2-й сорт
- высший и 1-й сорт
- высший, 1-й и 2-й сорт

397 Рыба с какой температурой называется мороженой?

- 3; 0; 5 градусов по Цельсию
- 6; -12, -18 градусов по Цельсию
- 2; 0; 4 градусов по Цельсию
- 4; -1; 5 градусов по Цельсию
- 5; -2; 0 градусов по Цельсию

398 Какие показатели определяют при оценке органолептических показателей соленой рыбы?

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

399 Укажите количество методов посола рыбы.

- 2.0
- 3.0
- 4.0
- 5.0
- 6.0

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

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

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

- 6.0
- 3.0
- 2.0
- 4.0
- 5.0

402 Укажите количество методов сушки рыбы.

- 2.0
- 4.0
- 3.0
- 6.0
- 5.0

403 На производство какого продукта более целесообразно направлять малобелковых, но жирных рыб?

- на замораживание
- на производство копченых рыб
- на производство консервов
- на соление
- на вяление

404 При неправильном проведении, какой операции во время производства рыб горячего копчения кожа рыб отделяется от мяса?

- при продлении сроков посолки
- при проведении копчения при повышенной температуре
- при нечистой промывке рыб
- при неправильной очистке рыб
- при проведение сушки при температуре ниже 60 град. Цельсия

405 Укажите температуру сушки рыбы холодным методом и сроки сушки.

- 20-250 град. Цельсия и 10-12 дней
- 20-400 град. Цельсия и 8-12 дней
- 15-200 град. Цельсия и 8-12 дней
- 20-300 град. Цельсия и 10-15 дней
- 10-200 град. Цельсия и 5-7 дней

406 В каком ряду правильно указаны рыбные продукты?

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

- икра, рыбные консервы, копченая рыба, замороженная рыба
- спинка осетрины, боковника осетрины, икра, копченая рыба

407 В каком ряду правильно указаны сроки вяления крупных рыб в зависимости от температуры?

- в 18-25 град. Цельсия 35 дней
- в 20-22 град. Цельсия 30 дней
- в 25-35 град. Цельсия 20 дней
- в 22-28 град. Цельсия 28 дней
- в 20-32 град. Цельсия 25 дней

408 В каком ряду правильно указаны способы копчения в зависимости от температурного режима?

- в 60-190 град. Цельсия - горячее копчение
- в 40 град. Цельсия - холодное копчение, 80 град. Цельсия – неполное горячее копчение, 80-170 град. Цельсия – горячее копчение
- в 50 град. Цельсия - холодное копчение, 90 град. Цельсия – неполное горячее копчение, 70-180 град. Цельсия – горячее копчение
- в 60 град. Цельсия - холодное копчение, 100 град. Цельсия – неполное горячее копчение, 90-180 град. Цельсия – горячее копчение
- в 70 град. Цельсия - холодное копчение, 90 град. Цельсия – неполное горячее копчение

409 В каком ряду правильно указаны сроки вяления мелких рыб в зависимости от температуры?

- в 24-35 град. Цельсия 10-28 дней
- в 22-28 град. Цельсия 10-17 дней
- в 25-30 град. Цельсия 10-25 дней
- в 20-35 град. Цельсия 10-20 дней
- в 22-34 град. Цельсия 10-22 дней

410 Укажите отличительные особенности рыбных пресервов от рыбных консервов.

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

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

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

412 На сколько групп классифицируются рыбные консервы по переработке и технологии производства?

- 7.0
- 9.0
- 6.0
- 5.0

8.0

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

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

414 Укажите цвет осетровой икры.

- розовый
- черный
- красный
- фиолетовый
- желтый

415 Укажите цвет лососевой икры

- розовый
- красный
- черный
- фиолетовый
- желтый

416 На сколько сорта подразделяется зернистая лососевая икра?

- не подразделяется
- 2.0
- 3.0
- 4.0
- 5.0

417 Какой витамин больше всего содержится в икре?

- P
- D
- C
- H
- U

418 Из каких лососевых рыб получают красную икру?

- из золотой рыбы Балтийского моря
- из Дальневосточной лососевой рыбы
- из золотой рыбы Каспийского моря
- из золотой рыбы Западной Сибири
- из золотой рыбы Черного моря

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

- ястычная

- зернистая
- очищенная
- паюсная
- пресованная

420 От какой рыбы получают красную икру?

- осетровые
- лососевые
- сельдь
- щука
- скумбрия

421 От какой рыбы получают черную икру?

- лососевые
- осетровые
- сельдь
- щука
- скумбрия

422 Укажите основной специфический сложный белок в составе икры.

- инсулин
- ихтулин
- глобулин
- альбумин
- трансферрин

423 Белки икорной оболочки представлены в основном

- трансферрином
- коллагеном
- казеином
- альбумином
- эластином

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

- 3.0
- 5.0
- 4.0
- 2.0
- 6.0

425 По какой причине было запрещено использование уротропина в производстве икры?

- из-за дороговизны и затруднения производства
- из-за нанесения ущерба для организма человека
- из-за ухудшения сенсорных показателей
- из-за недостаточного продления срока хранения
- из-за увеличения себестоимости икры

426 В каком количестве содержится белок во всех видах икры?

- 17-21%
- 21-30%
- 5-10%
- 10-15%
- 15-17%

427 В каком количестве содержится специфический белок – ихтулин в составе икры?

- 15-20%
- 20-22%
- 7-10%
- 10-13%
- 13-15%

428 Что из ниже перечисленного не относится к продуктам переработки яйца?

- сухой порошок
- яичница
- меланж
- замороженный белок
- замороженный желток

429 Какой из нижеперечисленных продуктов называется меланжем?

- замороженный белок с добавлением в его состав 0,8% соли
- смесь замороженного белка и желтка
- замороженный белок
- замороженный желток
- смесь пастеризованного в течении 40 секунд при 60 град. Цельсия желтка и белка

430 Из яйца какой домашней птицы получают меланж?

- цесарки
- курицы
- индюшки
- утки
- гуся

431 Какой из нижеуказанных инструментальных показателей меланжа не предусмотрен в ТУ?

- уемая кислотность не выше 45 градусов по Тернеру
- количество осколков скорлупы не более 3%
- сухих веществ не менее 26%
- влажность не больше 75%
- жира не менее 10%

432 Какой из нижеуказанных инструментальных показателей замороженного желтка не предусмотрен в ТУ?

- титруемая кислотность не выше 30 градусов по Тернеру
- углеводов не более 5%

- вода не более 54%
- белка не менее 15%
- жира не менее 27%

433 Какой из нижеуказанных сенсорных показателей меланжа не отвечает требованиям ТУ АР?

- запах – без запаха
- поверхность – гладкая
- цвет – темно-оранжевый
- консистенция – твердая
- вкус – своеобразный, без постороннего вкуса

434 Чем отличается производство пастеризованного сахарного меланжа от обычного?

- охлаждение после пастеризации
- добавление до 50% сахара в состав одного
- упаковка в тару различного объема
- герметичная укупорка тары
- добавление сахара и пряностей в состав

435 Каков срок пастеризации сахарного меланжа, герметично укупоренного в банки?

- стерилизуется
- достижения температуры в середине банки 65-70 град. Цельсия
- 5-7 минут
- 18-20 минут
- не пастеризуется

436 Какой из нижеуказанных сенсорных показателей замороженного желтка не отвечает требованиям в ТУ?

- запах – естественный
- внешний вид – бугристый
- цвет – желтоватый
- консистенция – твердая в замороженном состоянии, при размораживании – жидкая
- вкус – естественный

437 Какой из нижеуказанных инструментальных показателей замороженного желтка не предусмотрен в ТУ?

- титруемая кислотность не выше 30 градусов по Тернеру
- углеводов не более 5%
- вода не более 54%
- белка не менее 15%
- жира не менее 27%

438 Какова среднегодовая физиологическая норма потребления на душу населения в Азербайджане яиц и яичных продуктов (для яиц штучно)?

- 85.0
- 150.0
- 193.0
- 182.0

125.0

439 Как называется прибор, используемый при определении свежести яиц?

- калориметр
- овоскоп
- микроскоп
- рефрактометр
- линейка

440 Какая бывает обычно форма стандартного яйца?

- цилиндрическая
- вытянуто- эллипсоидная
- скалкообразная
- круглая
- удлиненная

441 В сколько процентном соляном растворе свежее яйцо тонет?

- 0.15
- 0.1
- 0.01
- 0.04
- 0.13

442 Почему старое яйцо не тонет в 10%- м соляном растворе?

- из- за расщепления биологически- активных веществ во время хранения
- из- за испарения воды во время хранения
- из-за проникновения воздуха внутрь яйца во время хранения
- из- за изменения положения желтка во время хранения
- из- за изменений происходящих в составе жиров во время хранения

443 Какое должно быть отношение к яйцам с 2- мя желтками или без желтков, с тонкой скорлупой или без скорлупы?

- используются в производстве смешанного корма
- полностью пригодны в пищу
- бракуются
- не употребляются в пищу
- используются в технических целях

444 О чем говорит смешивание желтка при выливании сырого яйца в блюдце?

- о хранении в растворе извести
- о несвежести
- о хранении при повышенных температурах
- о перевозке из дальнего расстояния
- о хранении в холодильнике

445 Состав аминокислоты, какого продукта при оценки биологической ценности пищевых продуктов берется как эталон?

- мясо- рыба
- куриное яйцо
- пшеница
- плоды, овощи
- молоко

446 Процентное количество, какого вещества в химическом составе куриного яйца указано не верно?

- углеводы – 1%
- золы – 8%
- воды – 74,6%
- белки – 12,8%
- липиды – 11,3%

447 Сколько процентов липидов накапливается в желтке яйца?

- 0.5
- 0.99
- 0.6
- 0.7
- 0.8

448 В какой таре для хранения яиц невозможно создать РГС(регулируемую газовую среду)?

- в герметических камерах
- в картонных коробках
- в герметических контейнерах
- в автоклавах
- в герметических жестяных ящиках

449 Какой процесс не протекает в составе яйца при его хранения?

- физико-химический
- механический
- физический
- биохимический
- микробиологический

450 Бывают ли микроорганизмы в яйце от здоровой птицы?

- Bac subtilis
- не бывают
- бывают
- Bac mesentericus
- Penicilin mucor

451 Где не могут использоваться неполноценные для употребления в пищу яйца?

- в производстве мороженого
- реализация в розничной торговле
- в приготовлении кондитерских изделий
- в хлебопечении

- в приготовлении бисквита

452 Какой дефект яйца не входит в группу «технический»?

- смешивание белка с желтком
 поврежденный
 кровавое кольцо
 большое пятно
 тумак

453 Что делают с яйцами относящиеся к группе «технический»?

- посылаются в военные части
 уничтожают
 используются в производстве вареных колбас
 подаются в объекты массового питания
 подаются в тюрьмы для заключенных

454 Какая информация обязательно должна быть указана при маркировке упаковочной тары меланжа изготовленного с добавлением сахара?

- дата производства
 с сахаром
 название предприятия-изготовителя
 название продукта
 масса нетто

455 Какой показатель при употреблении яйца не характеризует его пищевую ценность?

- может употребляться в пищу как в сыром виде, так и после термической обработки
 защищает детей от рахита
 регулирует обмен веществ
 участвует в образовании и укреплении костной ткани
 увеличивает иммунитет против инфекционных болезней организма

456 Физические свойства яиц не считается необходимым учитывать при:

- установление оптимального режима хранения
 направление на производство меланжа
 определении свежести
 правильности упаковки
 охлаждении

457 Из нижеперечисленных какой не считается физическим показателем яйца?

- удельный вес
 вода, находящаяся в составе
 форма
 оптические свойства
 масса

458 Как находят индекс формы яйца?

- из периметра вычитывается ширина
- отношение длины к ширине
- отношение ширины к длине
- длина и ширина суммируются
- отношение периметра к высоте

459 Почему свежее куриное яйцо не рекомендуется обрабатывать холодом и хранить при низких минусовых температурах?

- трудности в создании низких минусовых температур
- замерзая белок и желток приводит к трещинам скорлупы
- увеличиваются трудовые расходы
- увеличиваются расходы на холод
- требуется в большом количестве холодильные емкости

460 В каких пределах может меняться масса куриного яйца в зависимости от породы, возраста, корма, условий хранения и других факторов?

- до 100 гр
- 40- 75 гр
- 20- 30 гр
- 20- 35 гр
- до 90 гр

461 В каких пределах может меняться масса гусиного яйца в зависимости от породы, возраста, корма, условий хранения и других факторов?

- 250- 360 гр
- 160- 200 гр
- 50- 70 гр
- 40- 75 гр
- 100- 120 гр

462 В каких пределах может меняться масса индюшиного яйца в зависимости от породы, возраста, корма, условий хранения и других факторов?

- 120- 130 гр
- 80- 100 гр
- 50- 70 гр
- 70- 75 гр
- 160- 200 гр

463 При определении, какого показателя просвечиваемость яйца не имеет значение?

- при определении наличия зародыша
- при определении индекса формы яйца
- при определении размера и состояния воздушной камеры
- при оценке интенсивности цвета желтка
- при установлении возможных пороков на скорлупе

464 Что такое индекс яичного желтка?

- отношение периметра яичного желтка к диаметру

- отношение высоты яичного желтка к диаметру
- отношение массы яичного желтка к общей массы
- отношение периметра яичного желтка к периметру яйца
- отношение периметра яичного желтка к периметру яичного белка

465 Где используется индекс яичного желтка?

- при установлении целесообразности упаковки
- при определении свежести яйца
- при определении условий реализации
- при определении в составе количества воды
- при вычислении удельного веса в общей массе яйца

466 Из скольких слоев состоит белок яйца?

- из двух слоев – наружный плотный и внутренний жидкий
- из 4-х слоев - наружный жидкий, средний плотный, внутренний жидкий и градиновый
- из двух слоев - наружный жидкий и внутренний жидкий
- из одного слоя
- из 3-х слоев - наружный жидкий, средний плотный, внутренний жидкий

467 Что такое индекс белка яиц?

- отношение среднего плотного слоя к внутреннему жидкому слою
- отношение среднего плотного слоя белка яиц к его общей массе
- отношение наружного жидкого слоя белка яиц к его общей массе
- отношение среднего плотного слоя к наружному жидкому слою
- отношение внутреннего жидкого слоя к его массе

468 Как образуется пуга (воздушная камера) в тупом конце яйца?

- при встряхивании яиц при транспортировке
- отделение друг от друга подскорлупной и внутренней (белок) оболочки яйца, связанное с испарением воды во время хранения
- проникновение наружного воздуха во внутрь
- при неправильной укладке в тару
- при вскармливании птиц кормом образующий газ

469 Какой химический элемент преобладает в желтке яйца?

- С
- Р
- Са
- Fe
- J

470 Процентное количество, какого вещества в химическом составе белка яйца указано не верно?

- углеводы – 7%
- золы – 5%
- воды – 85,7%
- жиры – 0,03%
- белки – 12,7%

471 Какой белок не входит в состав белка яиц?

- авидин
- актин
- овальбумин
- овоглобулин
- лизоцим

472 Сколько процентов составляет соли Са из 95% неорганических веществ в составе скорлупы яйца?

- 0.8
- 0.98
- 0.5
- 0.6
- 0.7

473 Какой из способов хранения яиц больше всего используется в нашей республике?

- в герметичной камере с измененным газовым составом воздуха
- в холодильных камерах при температуре воздуха, -0,5; -2,5 град. Цельсия
- в замороженном растворе извести
- в слабом стеклянном растворе
- хранение яиц с покрытием поверхности специальными веществами

474 Какой показатель не считается пороком возникающий в результате хранения яиц в растворе извести?

- при варке возникают трещины
- изменяется размер воздушной камеры (пуги)
- вес становится тяжелым
- отдает вкусом извести
- истончается скорлупа

475 Какой показатель если поместить яичный желток в полиэтиленовые мешки и после заполнения его углекислым газом не подтверждает рациональность его сохранения?

- качественная сохранность продукта
- по неосторожности иногда разрыв полиэтиленового мешка
- рациональность с экономической точки зрения
- целесообразность с точки зрения санитарии
- организация использования яичной скорлупы (безотходное производство)

476 Какой из физических процессов, протекающих в составе яйца, считается наиболее важным при его хранении?

- уменьшение удельного веса
- испарение воды
- изменение места желтка яиц
- изменение формы желтка яиц
- увеличение размеров воздушной камеры

477 Какие вещества образуются при хранении яиц в результате гидролиза жиров под влиянием

липолитических ферментов?

- липопротеиды
- глицерин, свободные - жирные кислоты
- пероксид водорода
- аммиак
- углекислый газ

478 О чем говорит появление на поверхности скорлупы яйца в период хранения белых или темноватых усообразных следов?

- из - за отсутствия воздушного потока
- о развитии плесеней и бактерий попавших из окружающей среды
- появления конденсации в результате перепад температур
- из- за уменьшения влажности, ускорение испарения воды
- из - за неправильности размещения тар с яйцами в камеры

479 Какой показатель не относится к факторам воспрепятствующим проникновению внутрь яйца микроорганизмов?

- количество химического элемента Са в составе скорлупы
- антибиотик лизоцим
- над скорлупная пленка
- скорлупа
- под скорлупная пленка

480 Какое вещество образуется под влиянием ферментов в результате изменений протекающих в белках яйца в период хранения?

- углекислый и сернистый газ
- кислород
- летучие кислоты
- основания
- аммиак

481 Какой дефект не дает основание относить яйцо к неполноценным для употребления в пищу?

- с трещинами
- без желтка
- высыхающие
- сломанные
- загрязненный

482 Сколько процентов составляет скорлупа куриного яйца от его общей массы?

- 5.0
- 12.0
- 15.0
- 20.0
- 25.0

483 Каков индекс формы нормального яйца?

- 3,1 – 4,1
- 1,16 – 1,67
- 1,8 – 2,1
- 2,2 – 2,8
- 0,9 – 1,1

484 Какой из негативных случаев, происходящий при транспортировании, хранении и реализации яиц, не связан с его аномальной формой?

- повреждения и трещины при хранении
- смешивание содержимого при длительной хранении
- трудности при сортировании
- трудности при упаковывании
- вероятность трещин и лома при транспортировании

485 В пределах какой температуры белок свежего куриного яйца замерзает?

- 1,8; -2 град. Цельсия
- 0,42; -0,45 град. Цельсия
- 1,5 – 2 град. Цельсия
- 2,1 – 2,5 град. Цельсия
- 1,5; -1,7 град. Цельсия

486 В пределах какой температуры желток свежего куриного яйца замерзает?

- 1,8; -2 град. Цельсия
- 0,56; -0,60 град. Цельсия
- 1,5 – 2 град. Цельсия
- 2,1 – 2,5 град. Цельсия
- 1,5; -1,7 град. Цельсия

487 В каких пределах изменяется количество яичного желтка от общего веса яйца кур в зависимости от породы, возраста, корма, условий хранения и других факторов?

- 35-38%
- 30-32%
- 20-25%
- 25-29%
- 33-35%

488 В каких пределах изменяется количество яичного белка от общего веса яйца кур в зависимости от породы, возраста, корма, условий хранения и других факторов?

- 73-76%
- 56-58%
- 60-65%
- 65-70%
- 70-73%

489 В каких пределах изменяется количество яичной скорлупы от общего веса яйца кур в зависимости от породы, возраста, корма, условий хранения и других факторов?

- 0.15

- 0.12
- 0.05
- 0.08
- 0.2

490 В каких пределах бывает желточный индекс только что снесенного яйца?

- 0,46- 0,75
- 0,40- 0,45
- 0,1- 0,2
- 0,2- 0,3
- 0,31- 0,39

491 Что происходит в слоях белка яйца во время хранения, в особенности при несоблюдении режимов хранения?

- уменьшается количество наружного и внутреннего слоя
- уменьшается количество среднего плотного слоя
- уменьшается количество наружного жидкого слоя
- уменьшается количество внутреннего слоя
- увеличивается количество среднего плотного слоя

492 Как изменяется объем хорошо растворимого в воде белка яиц при смешивании с водой и взбивании?

- сначала увеличивается, затем уменьшается
- увеличивается в 4-5 раза
- уменьшается
- остается стабильно
- сначала уменьшается, затем в 1,5 раз увеличивается

493 Какой показатель не считается физическим показателем белка яиц?

- коэффициент поверхностного натяжения 0,053 Н/м
- рН 7,5- 7,9
- точка замерзания -0,42 град. Цельсия
- температура свертывания 61 град. Цельсия
- клейкость при 0 град. Цельсия 2,5 сан/кв.м

494 Сколько энергии (калорий) получает организм при употреблении 100 гр яиц?

- 50/210 ккал / кДж
- 166/696 ккал / кДж
- 200/840 ккал / кДж
- 100/420 ккал / кДж
- 10/42 ккал / кДж

495 Процентное количество, какого вещества в химическом составе желтка яйца указано не верно?

- золы 1 – 11%
- углеводы 8 – 9%
- вода 50 – 54%
- жиры 29 – 32%

белки 16 – 17%

496 Процентное количество, какой свободной аминокислоты в составе белка, только что снесенного яйца указано не верно?

- гистидин – 7,12%
- тирозин – 20%
- триптофан – 18,29%
- фенилаланин – 11,25%
- лейцин – 9,12%

497 Какие вещества не используются во время хранения яиц для покрытия его поверхности?

- этилцеллюлоза
- нафталиновая грязь
- парафин
- канифоль
- фракция жира медицинского вазелина

498 В результате какого процесса, протекающего в период хранения яйца, повышается рН, увеличивается количество аммиака, углекислого газа, воздушная камера изменяет свое место?

- микробиологического
- биохимического
- механического
- физического
- физико-химического

499 В каких пределах меняется поперечнополосатая мышечная ткань в мясной туше в зависимости от вида, упитанности, возраста и породы?

- 80-90%
- 35-70%
- 5-10%
- 30-40%
- 15-20%

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

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

501 На сколько категории подразделяют кроликов по упитанности?

- 5
- 6
- 4
- 3
- 2

502 На сколько категории подразделяют лошадей по упитанности?

- 3
- 6
- 5
- 4
- 2

503 На сколько групп подразделяются лошади по возрасту?

- 5
- 2
- 3
- 4
- 6

504 На сколько групп подразделяются лошади по полу?

- 2
- 6
- 5
- 4
- 3

505 Как называется I категория свиней?

- промпереработочная
- беконная
- мясная
- жирная

506 Как называется II категория свиней?

- промпереработочная
- мясо поросят
- жирная
- беконная
- мясная

507 Как называется III категория свиней?

- жирная
- мясо поросят
- беконная
- мясная
- промпереработочная

508 Как называется IV категория свиней?

- мясо поросят
- промпереработочная
- беконная
- жирная

мясная

509 Как называется V категория свиней?

- мясо поросят
- промпереработочная
- бекон
- жирная
- мясная

510 За сколько часов прекращают кормить крупный и мелкий рогатый скот на базе предубойного содержания?

- 10 ч
- 15 ч
- 24 ч
- 12 ч
- 8 ч

511 За сколько часов прекращают кормить свиней на базе предубойного содержания?

- 30 ч
- 12 ч
- 5 ч
- 24 ч
- 8 ч

512 Что такое нутровка?

- сухая и мокрая зачистка
- снятие шкуры
- извлечение внутренних органов
- распиливание костей
- клеймение

513 Какова температура в толще мышц в остывшем мясе?

- не выше 3 °С
- не выше 12 °С
- не выше 9 °С
- не выше 5 °С
- не выше 7°С

514 Какова температура подмороженного мяса?

- от 1 до -2 °С
- от -1,5 до -6 °С
- от 0 до -4 °С
- от -6 до -10 °С
- от -10 до- 12 °С

515 Что обуславливают митохондрии?

- переваривание
- дыхание и энергетику клетки
- синтез белка
- синтез углеводов
- обмен веществ

516 Что осуществляет рибосомы?

- образование гликогена
- переваривание
- обмен веществ
- синтез углеводов
- синтез белка

517 Что осуществляет лизосомы?

- обмен веществ
- переваривание
- дыхание
- синтез белка
- энергетику клетки

518 Какие из ниже перечисленных не относятся к разновидности соединительной ткани?

- упругую
- рыхлую
- ретикулярную
- плотную
- эластическую

519 Что делают со скотом при обнаружении болезни при заготовке?

- возвращают обратно
- лечат
- помещают в изолятор
- посылают на карантин
- направляют на убой

520 Из чего состоит кровь?

- клеток и волокон
- межклеточного вещества и коллагена
- клеток и межклеточного вещества
- ретикулярных волокон и лимфы
- клеток и эластина

521 Количество крови у свиней составляет:

- 4,5%
- 15,5%
- 30,4%
- 22,4%
- 8-10%

522 Количество крови у овец составляет:

- 7,0%
- 15%
- 35%
- 20%
- 25%

523 В каком процессе участвуют тромбоциты?

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

524 Какие по форме различают кости у убойного скота?

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

525 Сколько пар ребер у свиней?

- 16
- 12
- 10
- 9
- 14

526 Каково оптимальное соотношение между мясом и содержащимся в нем жиром в свинине?

- 2:3
- 2:4
- 1:1
- 1:2,5
- 1:3

527 Как называется костный коллаген?

- оссеин
- эластин
- ретикулярный
- фибриноген
- рутин

528 Какой белок не является белком крови?

- фибриноген
- альбумин
- глобулин

- казеин
- гемоглобин

529 Какой макроэлемент преобладает в мышечной ткани?

- К
- Na
- Fe
- Mg
- Ca

530 Какой фермент содержит жировая ткань?

- мальтозу
- оксиредуктазу
- амилазу
- каталазу
- липазу

531 Какая аминокислота отсутствует в неполноценных белках?

- триптофан
- глицин
- изолейцин
- валин
- аланин

532 Каков рН мяса сомнительной свежести?

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

533 Каков рН несвежего мяса?

- 3,8
- более 6,2
- 5,5
- 5,8
- 4,3

534 Каково количество кокков и палочек в мясе сомнительной свежести?

- до 25
- до 30
- до 10
- до 20
- до 15

535 Какая из нижеуказанных групп в зависимости от возраста и породы скота и буйволов не относится согласно стандартам к одной из 4-х групп?

- телята в возрасте от 14 дней до 3 месяцев, независимо от пола
- быки(бугаи – некастрированные самцы)
- волы (кастрированные самцы), коровы
- молодняк(от 3-х месяцев до 3-х лет), телки, нетели, бычки и кастраты
- телята только что родившиеся до 14 дней

536 На какой показатель не влияет добавленная аскорбиновая кислота в рассол (на 100 кг мяса 47 г), при производстве соленкопченых мясных изделий?

.
вступая в реакцию с HNO_2 является причиной расщепления его до NO_2

- увеличивает стойкость против влияния кислорода воздуха
- на интенсивность и быстроту окрашивания мяса
- ускоряет расщепление метмиоглобина в миоглобин
- уменьшение солёности мяса

537 .

В каких целях используют в копченостях нитрит натрия (NaNO_2)?

- для посола
- для придания аромата
- для улучшения вкуса
- для придания окраски
- для усиления запаха

538 .

Какой показатель не ускоряет расщепление HNO_2 , получаемый в результате гидролиза NaNO_2 , добавляемый в рассол для придания мясным изделиям стабильно розово – красного цвета?

- количество денитрирующих бактерий
- рН рассола
- количество в мясе миоглобина и гемоглобина
- количество добавляемого нитрита
- жирность мяса

539 Каковы нормы содержания нитрита в готовой продукции?

- 10-13 мг%
- до 5-7 мг%
- до 3-5 мг%
- до 7-9 мг%
- до 1-3 мг%

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

- прелиловая

- янтарная
- уксусная
- виноградная
- молочная

541 В зависимости от консистенции на сколько категории подразделяют шпик?

- 3
- 6
- 5
- 4
- 2

542 При какой болезни рекомендуется употреблять кровяную колбасу?

- при анемии
- при язве
- при астме
- при гипертонии
- при ожирении

543 Какие консервы не относятся к ветчинным?

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

544 На сколько групп делятся консервы из мяса птицы?

- 3
- 2
- 6
- 5
- 4

545 По какой формуле устанавливается режим стерилизации для каждого вида консервов?

....

$$\frac{A+C}{T}$$

.

$$\frac{A+B+C}{T}$$

..

$$\frac{A+B}{T}$$

...

$$\frac{A}{I}$$

$$\frac{I+A}{B}$$

546 Что такое латebra?

- индекс желтка
- в центре желтка расположенное ядро в форме сферы
- подскорлупная оболочка
- скорлупная оболочка
- ввоздушная камера

547 Укажите полноценные белки желтка куриного яйца:

- овокональбумин, овальбумин, овомукоид
- липовителлин, овоглобулин, ливетин
- липовителлин, ливетин, фосвинин
- ливетин, овальбумин, фосвитин
- овомуцин, ливетин, фосвитин

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

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

549 Каким прибором определяют состояние воздушный камеры и желтка положение последнего, целостность скорлупы?

- рефрактометр
- овоскоп
- муфельная печь
- фаринатом
- пурка

550 Какое яйцо называется диетическим?

- диетическим называется яйцо со сроком хранения не более суток
- диетическим называется яйцо со сроком хранения не более 7 суток
- диетическим называется яйцо со сроком хранения не более 10 суток
- диетическим называется яйцо со сроком хранения не более 15 суток
- диетическим называется яйцо со сроком хранения не более 3 суток

551 Какие яйца называется столовыми?

- к столовому относится яйцо со сроком хранения при температуре -3-1°C/35-25 суток
- к столовому относится яйцо со сроком хранения при температуре 1-10°C/4-10 суток

- к столовому относится яйцо со сроком хранения при температуре 0-20°C/8-25 суток
- к столовому относится яйцо со сроком хранения при температуре 0-5°C/8-13 суток
- к столовому относится яйцо со сроком хранения при температуре 2-8°C/15-20 суток

552 Какие яйца называется холодильниковыми?

- яйцо которое хранилась в промышленных холодильниках при температуре -8/-4°C не более 40 суток
- яйцо которое хранилась в промышленных холодильниках при температуре -2/0°C не более 90 суток
- яйцо которое хранилась в промышленных холодильниках при температуре -15/-10°C не более 130 суток
- яйцо которое хранилась в промышленных холодильниках при температуре -10/-5°C не более 120 суток
- яйцо которое хранилась в промышленных холодильниках при температуре -20/-15°C не более 140 суток

553 На какие категории в зависимости от массы одного, десяти и 360 яиц делятся яйца?

- I, II, III, IV
- высшая, средняя, низкая
- высшая, отборная, I, II, III
- отборная, экстра
- экстра, высшая, I, II

554 Что такое белковый индекс?

- белковый индекс называют отношение массы наружного белка к массе жидкого белка
- белковый индекс называют отношение массы плотного белка к массе всего белка яиц
- белковый индекс называют отношение массы жидкого белка к массе всего белка яиц
- белковый индекс называют отношение массы внутреннего белка к массе жидкого белка яиц
- белковый индекс называют отношение массы среднего белка к массе твердого белка

555 Укажите состояние желтка для столовых яиц:

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

556 От чего зависит категория столового яйца?

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

557 Перечислите изменения, происходящие в туше животного после его убоя.

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

558 Из какого вещества в основном состоят перья?

- витамина
- кератина
- гемоглобина
- холина
- ксантофилла

559 Мальпигиев слой относится к:

- кожным образованиям
- эпидермису
- дерме
- подкожной клетчатке
- соединительной ткани

560 Какая часть тушки птицы при разделки называется гузка?

- большая и малая берцовые кости с прилегающими к ним тканями
- грудные мышцы, отдельные от грудной кости
- часть тушки птицы, состоящая из хвостовых позвонков и прилегающих к ним тканей и копчиковой железы
- часть потрошеной тушки птицы после отделения окорочков, крыльев и филе
- шейные позвонки с прилегающими к ним тканями, без трахеи и пищевода

561 Какими витаминами богато мясо птицы?

- К
- группы В
- А
- D
- E

562 Из какого отдела не состоит многокамерный желудок крупного и мелкого рогатого скота?

- рубец
- сумка
- книжка
- сетка
- сычуг

563 В мясе какого животного загар появляется чаще?

- баранины
- козлятины
- свинины
- говядины
- телятины

564 Среди пищевых продуктов, какие занимают первое место в распространении сальмонеллезом?

- зерно и продукты переработки зерна
- пищевые жиры
- молоко и кисломолочные продукты
- овощи и плоды
- мясо и мясопродукты

565 Укажите рыбу, относящуюся к хрящекостным:

- окунь
- лосось
- сельдь
- осетр
- треска

566 Чем объясняется повышенное количество в мясе рыбы по сравнению с мясом теплокровных животных минеральных веществ, особенно микроэлементов в 40-70 раз?

- соленость воды, где обитают рыбы
- содержание большого количества минеральных веществ в кормах теплокровных животных
- низкая усвояемость минеральных веществ в составе кормов теплокровными животными
- более высокая усвояемость минеральных веществ в составе кормов рыб
- корм рыб более богат минеральными веществами

567 Что происходит в чешуе рыб с возрастом?

- на поверхности чешуи в год образуется по одному кольцу
- размер чешуи уменьшается
- отвердевают
- становятся хрупкими
- меняют форму

568 Какие рыбы не относятся к семейству лососевых – тихоокеанские лососи?

- сима
- горбуша
- благородный лосось
- нерка
- кета

569 Какая рыба не относится к семейству лососевых – сиговых?

- сиг
- семга
- ряпушка
- нельма
- белорыбица

570 Чем объясняется, что в последние годы в мире среднегодовое потребление рыбных продуктов на душу населения составляет 15 кг, а в некоторых странах увеличивается до 60 кг?

- развитием ихтиологической науки
- развитие аквакультуры
- новый взгляд на рыбные продукты с диетологической точки зрения
- увеличивающийся спрос населения в рыбе
- созданием современных рыболовных судов

571 Какая рыба не относится к семейству сельдевых?

- салака

- сардина
- тюлька
- килька
- окунь

572 Как рыба не относится к семейству тресковых?

- минтай
- навага
- треска
- хамса
- пикша

573 Какая рыба наиболее ценная из семейства камбаловых?

- хек
- пикша
- минтай
- налим
- палтус

574 К какому семейству относится тунец?

- осетровым
- тресковым
- скумбриевым
- корюшковым
- ставридовым

575 Углеводы в рыбе представлены в основном:

- целлюлоза
- гликоген
- рибоза
- ксилоза
- манноза

576 Какие водорастворимые витамины находятся в рыбе?

- витамин С
- витамин U
- витамин Н
- витамин Р
- группы В, никотиновая кислота

577 На сколько группы подразделяются все рыбы по образу жизни?

- 6
- 5
- 2
- 3
- 4

578 Какая форма тела обычно не бывает у рыб?

- хорошо обтекаемой
- веретенообразной
- шаровидный
- плоской
- вытянутой

579 Укажите парные плавники у рыб:

- жировой плавник
- грудные и брюшные
- опальный
- спинной
- хвостовой

580 Укажите болезнь рыбы не относящуюся к инфекционной:

- краснуха
- описторхоз
- септицемия
- сапролегниоз
- фурункулез

581 Какова предельно допустимая норма в мг % летучих оснований и триметиламина в съедобных рыбах с точки зрения физиологии питания?

- летучих оснований 40 мг % ; триметиламина 18,6 мг %
- летучих оснований 50 мг %; триметиламина 18,6 мг %
- летучих оснований 55 мг %; триметиламина 18,6 мг %
- летучих оснований 50 мг %; триметиламина 20 мг %
- летучих оснований 60 мг %; триметиламина 20 мг %

582 Чем иногда объясняется отравление людей употребляемых в пищу мяса рыб скумбрии, сардин, тунца?

- испарение воды
- малое содержание жира в мясе
- содержание большого количества в мясе рыбы гистидина
- высокое содержание воды в мясе
- расщепление белков под влиянием бактерии

583 Укажите болезнь рыб, вызванная паразитами:

- краснуха
- дифиллоботриоз
- сапролегниоз
- септицемия
- фурункулез

584 .

Какой показатель отображает знак t_n в формуле $Q = mS_{\phi}(t_n - t_k)$ при вычислении количества расходуемого льда при замораживании?

- конечную температуру охлажденной рыбы
- массу рыбы
- количества тепла выделяемого рыбой при охлаждении
- начальную температуру охлажденной рыбы
- удельную теплоемкость рыбы

585 Какой должна быть температура охлажденного мяса погруженного в железнодорожные охладительные вагоны для транспортирования?

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

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

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

587 Какой должна быть температура в железнодорожных охлаждаемых вагонах, предназначенных для перевозки охлажденного мяса?

- -8°C
- от -2°C до -4°C
- от 5°C до 10°C
- от 0°C до 3°C
- -3°C

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

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

589 Какая температура должна быть внутри мышц мороженой рыбы?

- не выше -30°C
- от -6°C до -10°C
- от -2°C до -6°C
- не выше -15°C
- не выше -20°C

590 Сущность быстрого замораживания:

- при -15°C кристаллы не образуются
- при -25°C и ниже вода замерзает в межклеточном пространстве и в клетках
- при -18°C кристаллизуется влага
- при -6°C замерзает вода
- при -10°C образуется крупные кристаллы льда

591 Как по правилам санитарной – гигиены обезвреживается поверхность яйца используемого для яичных продуктов?

- протираем мокрой тряпкой
- промывкой водой
- опусканием в жидкий солевой раствор
- облучается ультрафиолетовыми лучами
- дезинфицируется 5% солью сульфата аммония или 0,1-0,2% основанием натрия

592 Какой из нижеуказанных сенсорных показателей замороженного белка яйца не отвечает требованиям в ТУ?

- внешний вид – бугристый
- цвет – в замороженном состоянии от желтого до желто-зеленого, после размораживания – желтоватый
- консистенция – твердая в замороженном состоянии, при размораживании – жидкая
- вкус – естественный
- запах – естественный

593 Какой из нижеуказанных инструментальных показателей замороженного белка яйца не отвечает требованиям ТУ?

- активная кислотность не ниже 8,0
- вода не более 88%
- белка не менее 11%
- щелочность не менее 14%
- титруемая кислотность не выше 30°Т

594 При производстве каких продуктов яйцо не употребляется в качестве сырья?

- кондитерские изделия
- мясные консервы
- мороженое
- колбасные изделия
- хлебобулочные изделия

595 В получении каких продуктов непригодное в пищу яйцо не может употребляться?

- молочные средства
- текстильные изделия
- быстрозамороженные блюда, готовые к употреблению блюда
- парфюмерия
- некоторые лекарства

596 Почему продажа яиц водоплавающих птиц в объектах розничной торговли не разрешается?

- при замораживании появляются трещины на скорлупе
- так как их мало
- трудно упаковываются
- быстро заражаются бактериями группы сальмонелл
- плохо хранятся

597 Где в основном используются яйца водоплавающих птиц (утка, гуси)?

- при производстве вина
- при производстве медицинских лекарств
- при получении цыплят водоплавающих птиц
- при производстве смешанных кормов
- в полиграфии

598 Из каких источников в основном поступают куриные яйца, продающиеся в объектах розничной торговой сети город Баку?

- в качестве гуманитарной помощи отдающаяся беженцам
- из зарубежья, особенно из Ирана, Турции и России
- из колхозов и совхозов птицеводств
- птицефабрик республики
- фермерские хозяйства районов близ города Баку

599 Что должно делать государство, если потребность населения и промышленности в яйцах не удовлетворяется самое меньшее на 80% внутри республики?

- организация производства искусственных яичных продуктов
- в этой области объявить чрезвычайное положение
- заново рассмотреть вопросы субсидии, субвенций и кредита производителей яиц
- увеличить завоз яиц из Турции
- заново рассмотреть таможенный налог на завоз яиц

600 Яйца каких птиц разрешается реализовывать в розничной торговле?

- индюшки
- гуся
- курицы
- утки
- цесарки

601 Каков удельный вес только что снесенного куриного яйца?

- 1,075
- 1,080
- 1,060
- 1,070
- 1,095

602 Сколько дней хранившееся яйцо до потребления можно считать диетическим, не считая дня его снесения?

- 15
- 10

- 4
- 3
- 7

603 Сколько времени можно хранить куриное яйцо в холодильной камере с температурой $-2 / -2,5^{\circ}\text{C}$?

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

604 Какую операцию рекомендуется проводить во время производства яичного порошка для уменьшения микроорганизмов?

- дезинфекция яйца
- хранение яйца в воде
- охлаждение яйца
- пастеризация яйца
- замораживание яйца

605 Яйца какой птицы наиболее легкие?

- цесарки
- кур
- индюшки
- гусей
- утки
- утки

606 Как объясняется уменьшение удельного веса яйца при хранении?

- изменением происходящие в белках
- окислением входящих в состав жиров
- испарением входящей в состав воды
- исчезновением кутикульной пленки скорлупы
- изменением место положения желтка

607 Какой формы бывает только что снесенное яйцо?

- овальный
- скалкообразный
- вогнутый с одной стороны
- плоский
- шаровидный

608 Где в основном используются яйца имеющие зародыш на желтке?

- утилизируют и сжигают
- направляются на продажу
- используется на производство яичных продуктов
- направляется на инкубатор для получения цыплят
- размещается в холодильники для хранения

609 Как называется пленка на поверхности скорлупы только что снесенного яйца и быстро исчезающая во время хранения?

- надскорлупная физиологическая жидкость
- кутикула
- прозрачный слой
- верхний слой скорлупы
- защитный слой

610 В зависимости от какого показателя количество воды (74,6%), белков (12,8%), липидов (11,3%), углеводов (1,0%) и золы (0,8%) не меняется в составе куриного яйца?

- возраст курицы
- температура воздуха
- откорм кур
- воды используемой курами
- период снесения

611 Какой белок не бывает в желтке яйца?

- миозин
- липовителлин
- ливетин
- фосватин
- кональбумин

612 .

Сколько процентным раствором $\text{Ca}(\text{OH})_2$ заполняются бассейны или чаны, используемые для хранения яиц в известкованном растворе?

- 0,05%
- 0,5 %
- 0,5%
- 5%
- 1%
- 0,005%

613 На скорлупе только что снесенного яйца на 1 см² бывает 1700-18325 бактерий, а сколько бактерии на загрязненной скорлупе?

- мало
- на 5% больше
- в 2 раза больше
- на 10% больше
- в 10 раз больше

614 В каком случае яйцо считается диетическим (согласно АРТУ 23 – 65)?

- хранившиеся в холодильнике до 15 дней
- яйцо не хранившиеся в растворе извести, при отрицательных температурах и хранившиеся не считая дня снесения в течении 7 дней

- не хранившиеся в холодильнике
- не хранившиеся в растворе извести
- хранившиеся 7 дней не считая дня снесения

615 В отличие от АРТУ 23 – 65 по принятому в мире стандарту, какое яйцо считается диетическим?

- хранившиеся в холодильнике до 15 дней
- яйцо не хранившиеся в растворе извести, при отрицательных температурах и хранившиеся не считая дня снесения в течении 7 дней
- не хранившиеся в растворе извести, при отрицательных температурах и хранившиеся не считая дня снесения в течении 5 дней
- не хранившиеся в холодильнике
- не хранившиеся в растворе извести

616 Какой показатель согласно АРТУ 23 – 65 не входит в требования предъявляемые к диетическим яйцам?

- воздушная камера не шевелится
- высота воздушной камеры вдоль продольной (большой) оси меньше 4 мм
- желток прочный, трудно просвечиваемый, не меняющий место, расположенный в центре белка
- белок плотный и хорошо просвечивающий
- скорлупа темно коричневого цвета

617 Какие показатели определяют при оценке качества мясных полуфабрикатов?

- органолептические, физико-химические, гистологические, биохимические
- органолептические, физиологические, химические
- органолептические, физико-химические, микробиологические, показатели безопасности
- физико-химические, гистологические, высокой жирности
- микробиологические, высокой пищевой ценности, гистологические

618 Сколько процентов из поступивших общих товарных партий берут средний образец для оценки качества мясных полуфабрикатов?

- 3
- 5
- 8
- 10
- 12

619 Какие показатели определяют органолептическим методом при оценке качества мясных полуфабрикатов?

- внешний вид, вкус, кислотность, жир
- вкус, запах, количество поваренной соли, влажность
- внешний вид, вкус, запах, консистенция, вид поперечного среза
- кислотность, вкус, запах, количество хлеба
- консистенция, вкус, количество хлеба, влажность

620 Какие показатели определяют физико-химическим методом при оценке качества мясных полуфабрикатов?

- консистенция, запах, вкус, количество хлеба и поваренной соли

- количество приправы, влажность, кислотность, поваренной соли, хлеба
- вкус, запах, консистенция, количество приправы
- количество поваренной соли, влажность, кислотность, консистенция
- внешний вид, вкус, запах, количество поваренной соли

621 Какие показатели определяют бактериологическим методом при оценке качества мясных полуфабрикатов?

- влажность, количество бактерий вызывающие болезни
- количество поваренной соли, влажность и кислотность
- запах, вкус, внешний вид, количество кокков
- количество общих бактерий, кишечные палочки, бактерий (сальмонеллы)
- кишечные палочки, количество хлеба и приправы

622 Сколько процентов из поступивших общих товарных партий берут средний образец для оценки качества продуктов переработки яиц?

- 8
- 5
- 3
- 7
- 10

623 Сколько процентов среднего образца берут из поступивших общих товарных партий для оценки качества мяса птицы?

- 10
- 6
- 8
- 5
- 7

624 Какие показатели определяют при оценке качества безопасности замороженной рыбы?

- количество пестицидов, токсических элементов, количество летучих веществ азотной основы и аммиака
- вкус, запах, количество аммиака и пестицида
- внешний вид, вкус, запах, количество микроорганизмов, сальмонеллы и стафилококков
- количество токсических элементов, пестицидов и радионуклидов
- количество радионуклидов, аммиака и сульфида водорода

625 Какие показатели определяют при оценке качества замороженной рыбы?

- гистологические, безопасность, жирность и пищевая ценность
- органолептические, химические, физиологические
- органолептические, физико-химические, микробиологические, показатели безопасности
- высокая пищевая ценность, гистологические, физические
- физико-химические, жирность, показатели безопасности

626 Укажите количество белков в составе мяса и мясопродуктов.

- 11-22%
- 8-20%
- 13-18%

- 15-25%
- 9-15%

627 Укажите на ткани, относящиеся к жидкой соединительной ткани.

- жировая, твердая, пигментная
- жидкая, лимфатическая, твердая
- лимфатическая, жировая, пигментная
- лимфатическая, ретикулярная, кровь
- ретикулярная, жировая, мягкая

628 Укажите количество незаменимых аминокислот в составе мяса.

- 9
- 6
- 8
- 7
- 10

629 Какие вещества составляют основу органических соединений целой кости?

- актомиозин, белки, оссеμουкоид
- эластин, миозин, миоглобин
- коллаген, оссемукоид, жир
- жир, актин, углеводы
- ретикулин, коллаген, оссемукоид

630 Количество каких веществ увеличивается, а каких уменьшается в подкожной и хвостовой тканях с возрастом и при ожирении животных?

- количество жира и золы увеличивается, а белков и влаги уменьшается
- количество ваги и белков увеличивается, а золы и жира уменьшается
- количество жира и белков увеличивается, а золы и влаги уменьшается
- количество золы и влаги увеличивается, а белков и жира уменьшается
- количество насыщенных и ненасыщенных жиров увеличивается, а органических веществ уменьшаются

631 Где созданы породы крупного рогатого скота Шортгоры?

- в Японии
- в США
- в Австралии
- в Германии
- в Англии

632 Какая страна является родиной буйволов?

- Азербайджан
- Грузия
- Россия
- Иран
- Турция

633 Сколько кг составляет живой вес самцов Карабахской породы?

- 48-50 кг
- 55-58 кг
- 60-75 кг
- 45-48 кг
- 52-53 кг

634 Сколько сантиметров толщина жирового слоя у свиней?

- 5-8 см
- 6-7 см
- 3-5 см
- 8-9 см
- 10-12 см

635 Сколько процентов усвояемость мяса свинины?

- 96,6%
- 75%
- 80%
- 85%
- 70%

636 Сколько процентов усвояемость мяса телятины?

- 85-86%
- 90-94%
- 70-75%
- 75-78%
- 84-88%

637 Сколько процентов усвояемость говядины?

- 70%
- 65%
- 67%
- 75%
- 68%

638 Сколько процентов составляет примерное соотношение мышечной ткани говядины в разделанной туши?

- 53-54%
- 41-45%
- 57-62%
- 35-40%
- 45-50%

639 Сколько процентов составляет примерное соотношение жировой ткани говядины в разделанной туши?

- 1-12%
- 3-16%
- 1-7%

- 1-8%
- 1-10%

640 Сколько процентов составляет примерное соотношение соединительной ткани говядины в разделанной туши?

- 75% и 96,6%
- 70% и 75%
- 68% и 80%
- 57% и 66,9%
- 67% и 70%

641 Сколько % гликогена в мясе?

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

642 Какие показатели характеризуют продуктивность мясных животных?

- выход мяса, упитанность и порода убойных животных
- живой вес, вес туши и выход мяса убойных животных
- порода, возраст и упитанность убойных животных
- упитанность и живая масса убойных животных
- масса туши, порода, упитанность, выход мяса убойных животных

643 Какие породы крупного рогатого скота относятся к породам молочного направления?

- Черно-белая эстонская, Бурая латвийская, Голштин-фриз, Айриш
- Бурая латвийская, Симментальская, Казахская, Голштин-фриз, Костромская
- Калмыцкая, Костромская, Симментальская
- Костромская, Калмыцкая, Черно-белая эстонская, Казахская
- Черно-белая эстонская, Астраханская, Калмыцкая, Бурая латвийская,

644 На сколько видов делится мышечные волокна по функциям и строению?

- 3
- 6
- 5
- 4
- 2

645 Как называются клетки образующие кости?

- остециты
- остеокласты
- импласты
- остеобласты
- оссеины

646 На сколько групп делится соединительная ткань по состоянию межклеточного вещества в

тканях взрослого животного?

- 2
- 4
- 6
- 5
- 3

647 Каких веществ больше, а каких меньше во внутреннем жире чем, в курдючном и подкожном?

- больше золы, меньше белка
- больше белка, меньше жира
- больше воды, меньше жира
- больше жира, меньше воды
- больше углеводов, меньше золы

648 Что понимают с морфологической точки зрения под понятием мясо?

- мышечную, соединительную, жировую и костную ткани
- соединительную, нервную, жировую и костную ткани
- мышечную, костную, подкожную и нервные ткани
- костную, мышечную, жировую и нервные ткани
- жировую, нервную, соединительную и подкожную ткани

649 В каком ряду правильно указаны составные части мышечных волокон?

- многоядерные крупные клетки, толстая однослойная оболочка, цитоплазма, мелкие миофибриллы
- многоядерные удлинённые клетки, оболочка, протоплазма, ядро, мелкие миофибриллы
- одноядерные клетки, многослойная оболочка, цитоплазма, ядро, миофибриллы
- многоядерные цилиндрические клетки, миофибриллы, саркоплазма, актомиозин
- одноядерные клетки, утолщена оболочка, протоплазма, крупные миофибриллы

650 Сколько процентов костной ткани в свинине?

- 7-12%
- 7-32%
- 5-9%
- 6-10%
- 3-6%

651 В каком ряду правильно указаны роль и функции жировой ткани?

- играет защитную роль организма, увеличивает твердость межклеточной жидкости, обеспечивает организм жиром
- участвует в обмене веществ, защищает организм от холода, обеспечивает липидами, играет защитную роль
- участвует в обмене веществ, обеспечивает организм жиром, играет защитную роль и сохраняет постоянную температуру тела
- защищает организм от жары, участвует в обмене минеральных солей, обеспечивает организм белками и играет роль амортизатора
- защищает организм от холода и жары, сохраняет постоянную температуру тела, играет роль амортизатора

652 Какие породы свиней относятся к породам сального направления?

- Ливенская, Северо-Сибирская, Крупная белая, Миргородская, Брейтовская

- Брейтовская, Крупная белая, Астраханская, Калмыцкая, Миргородская
- Крупная белая, Брейтовская, Ливенская, Гиссарская, Калмыцкая, Узбекская
- Крупная белая, Миргородская, Ливенская, Астраханская, Линкольн
- Ливенская, Северо-Сибирская, Узбекская, Калмыцкая, Линкольн, Калмыцкая

653 Сколько процентов миогена в составе белков мышечной ткани?

- 30%
- 20%
- 15%
- 25%
- 70%

654 От количества какого белка зависит цвет мышц и мяса?

- миогена
- миозина
- миоальбумина
- актина
- миоглобина

655 В каком ряду правильно указаны белки сарколеммы?

- актомиозин, эластин, миоглобин
- актин, коллаген, миозин
- коллаген, эластин, ретикулин
- ретикулин, коллаген, актомиозин
- эластин, ретикулин, миоальбумин

656 Из каких компонентов формируются ядерные белки?

- из соединений белка и аминокислот
- из соединений белка и нуклеиновых кислот
- из ферментных соединений и азотной кислоты
- из жировых соединений и азотистой кислоты
- из углеводных соединений и углекислоты

657 Сколько процентов жира и липидов в составе мышечной ткани?

- 3%
- 5%
- 1,5%
- 1%
- 2%

658 В каком ряду правильно указаны органические вещества составляющие основу костной ткани?

- органические и минеральные вещества
- соли кальция и магния
- соли натрия и калия
- оссеин и оссеомукоиды
- органические и неорганические кислоты

659 От каких физико-химических свойств зависит степень усвояемости организмом жира?

- от числа омыления
- от температуры застывания
- от температуры плавления
- от йодного числа
- от кислотного числа

660 Какие жиры лучше усваиваются организмом?

- имеющие высокое кислотное число
- имеющие низкую температуру плавления
- имеющие низкую температуру застывания
- имеющие низкое йодное число
- имеющие высокое число омыления

661 Чем отличаются животные жиры от других жиров? Чем отличаются животные жиры от других жиров?

- богаты насыщенными жирными кислотами
- состоит из высокомолекулярных сложных эфиров жирных кислот
- состоит из сложно молекулярных простых эфирных масел
- богаты ненасыщенными жирными кислотами
- состоит из простых молекул насыщенных жирных кислот

662 Какие породы крупного рогатого скота относятся к породам молочного направления?

- Черно-белая эстонская, Бурая латвийская, Голштин-фриз, Айриш
- Черно-белая эстонская, Астраханская, Калмыцкая, Бурая латвийская,
- Калмыцкая, Костромская, Симментальская
- Бурая латвийская, Симментальская, Казахская, Голштин-фриз, Костромская
- Костромская, Калмыцкая, Черно-белая эстонская, Казахская

663 Какие породы крупного рогатого скота относятся к породам комбинированного направления?

- Костромская, Серая украинская, Казахская, Швис
- Астраханская, Симментальская, Костромская, Герефорд
- Швис, Симментальская, Костромская, серая Украинская
- Симментальская, Костромская, Калмыцкая, Швис
- Серая украинская, Швис, Симментальская, Герефорд

664 Какие породы мелкого рогатого скота относятся к породам мясосального направления?

- Узбекская, Эдильбаевская, Гиссарская, Сараджинская
- Сараджинская, Эдильбаевская, Ширванская, Линкольн, Гародолаг
- Астраханская, Эдильбаевская, Гиссарская, Джаро, Короткая
- Узбекская, Лезгинская, Гиссарская, Линкольн, Сараджинская
- Астраханская, Узбекская, Карабахская, Балбас, Сараджинская

665 В каком ряду правильно указаны составные части мышечных волокон?

- одноядерные клетки, утолщена оболочка, протоплазма, крупные миофибриллы
- многоядерные удлинённые клетки, оболочка, протоплазма, ядро, мелкие миофибриллы

- одноклеточные клетки, многослойная оболочка, цитоплазма, ядро, миофибриллы
- многоклеточные цилиндрические клетки, миофибриллы, саркоплазма, актомиозин
- многоклеточные крупные клетки, толстая однослойная оболочка, цитоплазма, мелкие миофибриллы

666 В каком ряду правильно указаны азотистые экстрактивные вещества мышечной ткани?

- креатин, тиамин, лецитин, карнозин, кефалин
- фосфокреатин, плазмалоген, креатин, тиамин, карнозин
- аденозинфосфаты, фосфокреатин, креатин, тиамин, карнозин
- миоглобин, креатин, фосфокреатин, кефалин
- тиамин, аденозинфосфаты, холестерин, креатин, карнозин

667 Сколько процентов миоглобина в составе белков мышечной ткани?

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

668 Какие витамины преобладают в мышечной ткани?

- А, Д, Е, К и аскорбиновая кислота
- С, К, Е, РР и пантотеновая кислота
- группы В, РР и пантотеновая кислота
- группы В, РР и аскорбиновая кислота
- А, Д, Е, В и аскорбиновая кислота

669 Укажите на ферменты мышечной ткани.

- оксиредуктаза, каталаза, липаза, трансфераза, оксиредуктаза
- каталаза, глюкоамилаза, инулаза, пуллулаза
- пептидаза, амилаза, трансфераза, оксиредуктаза, каталаза
- амидаза, липаза, липооксигеназа, трансфераза, каталаза
- трансфераза, глюкоамилаза, пептидаза, амидаза, инулаза

670 Какой белок в печени считается основным белком?

- миозин
- актин
- лбумин
- миоальбумин
- миоген

671 Сколько камер имеет желудок свиньи?

- четырехкамерный желудок
- двухкамерный желудок
- многокамерный желудок
- однокамерный желудок
- шестикамерный желудок

672 Сколько камер в желудке крупного и мелкого рогатого скота?

- четырехкамерный желудок
- многокамерный желудок
- однокамерный желудок
- трехкамерный желудок
- шестикамерный желудок

673 Почему в производстве ливерной колбасы и паштета широко используется печень?

- потому что, при варке печени она впитывает витамины
- потому что, при варке печени она впитывает углеводы
- потому что, при варке печени она впитывает жиры
- потому что, при варке печени она впитывает белки
- потому что, при варке печени она впитывает влагу (воду)

674 В каком ряду верно указано процентное содержание белков и жира в говяжьем сердце?

- 16% и 3,5%
- 16,5% и 3,9%
- 15,5% и 3,8%
- 16,2% и 4%
- 16,8% и 4,0%

675 Сколько частей в многокамерном желудке крупного рогатого скота?

- 6
- 7
- 2
- 3
- 4

676 От количества какого вещества зависит высокая пищевая ценность языка?

- жира и минеральных веществ
- белка и углеводов
- жира и витаминов
- белка и жира
- белка и витаминов

677 Где находится слой халаза и сколько процентов составляет от общего количества белка?

- в верхнем слое белка и 23%
- в центре белка и 16,8%
- в верхнем слое желтка и 2,7%
- в центре желтка и 57,2%
- между белком и желтком и 4,8%

678 Укажите формы костей образующих скелет птицы.

- длинные, плоские, короткие, трубчатые
- пластинчатые, спинные, бедренные, хвостовые
- короткие, звездообразные, пластинчатые, длинные
- трубчатые, конические, удлинённые, короткие
- пластинчатые, короткие, коленные, плюсневые

679 У каких птиц нет костного мозга.

- у породистых
- у взрослых
- у яйценокских
- у молодых
- у летающих

680 Сколько частей в скелете птицы?

- 2
- 4
- 5
- 6
- 3

681 Из скольких частей состоят передние конечности птиц?

- 2
- 4
- 5
- 6
- 3

682 Из скольких частей состоят задние конечности птиц?

- 5
- 3
- 2
- 4
- 6

683 Сколько позвонков в шейном отделе птицы?

- 20
- 16
- 18
- 17
- 14

684 Сколько позвонков в позвоночнике птицы?

- 6
- 2
- 4
- 3
- 5

685 Укажите процентное количество соединительной ткани у птиц.

- 6-7%
- 5-20%
- 6-10%

- 8-12%
- 10-15%

686 От каких факторов зависит цвет мышечной ткани птиц?

- от вида, возраста и от количества гемопротейна в составе мышц птицы
- от слабого развития грудной кости и от низкой температуры плавления жиров мышечной ткани
- от возраста и от содержания большого количества белков альбумина и глобулина в составе мышц птицы
- от хорошего развития грудной кости и от содержания большого количества экстрактивных веществ в составе мышц птицы
- от возраста, упитанности и от количества белка в составе мышц птицы

687 Какие мышцы у птиц хорошо развиты?

- грудные мышцы
- межреберные мышцы
- мышцы крыльев
- шейные мышцы
- хвостовые мышцы

688 У каких птиц грудная клетка слаборазвита?

- у курицы
- у голубя
- у утки
- у гуся
- у индейки

689 Укажите количество костей образующих грудную клетку.

- 5
- 2
- 3
- 4
- 6

690 Укажите на характерные особенности семейства лососевых.

- тело высокое, имеет жировой плавник, спинной плавник короткий, четко выраженная боковая линия, плотно сидящая мелкая чешуя, мясо нежное, без мышечных костей
- 2 спинных плавника, один мягкий, другой колючеперый, рот маленький, жаберные крышки широкие
- перед головы тупой, мясо белое, около жаберных крышек имеется темное пятно. туловище круглое и удлиненное, по бокам слегка приплюснутое, рот - нижний
- рот расположен на конце туловища, по бокам приплюснутое, на основании хвостового плавника имеется чешуя, около жаберных крышек имеется темное пятно
- тело узкое, удлиненное, плотно сидящая крупная чешуя, крупная голова, нечетко выраженная боковая линия, спинной плавник длинный

691 Назовите вещество в составе яичного желтка, ценное с физиологической точки зрения?

- лизосим
- овомуцин
- левитин
- вителлин

лецитин

692 В каком ряду верно указаны белки содержащиеся в составе яичного желтка?

- овомуцин, вителлин
 вителлин, левитин
 овоальбумин, вителлин
 лецитин, овомуцин,
 овомукоид, вителлин

693 В каком ряду верно указаны масса яиц уток и индеек?

- 80-100 г и 180-200 г
 75-100 г и 80-100 г
 30-75 г и 75-100 г
 40-75 г и 160-200 г
 50-80 г и 170-210 г

694 В каком ряду верно указаны масса куриных и гусиных яиц?

- 40-75 г и 160-200 г
 30-75 г и 75-100 г
 50-80 г и 170-210 г
 60-85 г и 175-205 г
 80-100 г и 180-200 г

695 Укажите на показатели, характеризующие физические свойства рыб.

- образ жизни, поведение, плотность, объем, ловля, икрометание рыб
 масса, объем, размножение, ловля, икрометание и теплопроводность рыб
 плотность, объем, масса, теплоемкость, теплопроводность рыб
 теплопроводность, ловля, объем и размножение рыб
 масса, плотность, поведение, образ жизни, теплопроводность и светопроводимость рыб

696 Какие факторы влияют на среднюю массу яиц?

- корм птиц, толщина и величина яиц
 порода, возраст и корм птиц
 порода, величина птиц и толщина скорлупы
 возраст, величина и упитанность птиц
 возраст птиц, толщина и величина яиц

697 Укажите нерыбные водные продукты

- вобла
 краб
 палтус
 сазан
 лещ

698 Какой из ниже указанных относится к рыбам

- лангусты

- нототения
- криль
- трепанги
- омары

699 Укажите морские беспозвоночные не относящиеся к ракообразным

- омары
- устрицы
- крабы
- креветки
- криль

700 Укажите морские беспозвоночные относящиеся к ракообразным

- морской гребешок
- ламинария
- трепанги
- устрицы
- креветки