

## AAA\_1117#02#Q16#01.Eduman testinin sualları

## Fənn : 1117 Ərzaq mallarının əmtəəşünaslığı və ekspertizası-1

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

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

2 каково процентное количество эфирных масел в составе черного перца?

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

3 Сколько процентов эфирного масла имеется в мускатном орехе?

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

4 Для ароматизации чая эфирное масла каких растений используется?

- апельсин
- герань
- бергамот
- жасмин
- лимон

5 При какой температуре и относительной влажности хранится чай?

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

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

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

7 Сколько процентов эфирных масел содержится в имбире?

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

8 какая из нижеперечисленных кислот не применяется при консервировании продуктов?

- сорбиновая кислота
- адипиновая кислота

- яблочная кислота
- уксусная кислота
- молочная кислота

9 На сколько родов делятся растения относящиеся к семейству чая?

- 28
- 8
- 12
- 20
- 23

10 На сколько групп делится товарный чай на основании классификации?

- 6
- 2
- 3
- 4
- 5

11 На сколько групп делится бархатный чай?

- 6
- 3
- 2
- 4
- 5

12 Сколько процентов составляет экстрактивные вещества в составе товарного чая?

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

13 Сколько процента эфирных масел в среднем имеется в чае?

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

14 Сколько процентов растворимых сахаров имеется в составе чая?

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

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

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

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

- 8
- 4
- 5
- 6

7

17 Из какой страны поступает Финал чай?

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

18 Из какой страны поступает Марьям чай?

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

19 Родина кофе?

- Гватемала
- Эфиопия
- Бразилия
- Индия
- Колумбия

20 При какой температуре обжариваются зерна сырого кофе?

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

21 какое вещество получается при обжаривании кофе?

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

22 На сколько увеличивается объем кофе при обжаривании?

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

23 На сколько групп делятся ароматные и лечебные чайные напитки?

- 7
- 3
- 4
- 5
- 6

24 На сколько уменьшается количество кофе при обжаривании?

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

25 По какому стандарту определяется качество кофе?

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

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

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

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

- 3
- 7
- 6
- 5
- 4

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

- 120
- 30
- 50
- 70
- 90

29 Родина лаврового листа?

- Бразилия
- Азербайджан
- Грузия
- Малая Азия
- Индия

30 Родина шафрана?

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

31 какое количество красителей имеется в шафране?

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

32 Из 30 видов тмина в Азербайджане сколько видов существует?

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

33 Укажите процентную влажность и зольность зерен кориандра.

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

34 какое количество эфирных масел содержится в анисе?

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

35 какое вещество составляет большинство эфирного масла аниса?

- метилхавенол
- анетол
- фенхен
- пинен
- фелландрен

36 какой гликозид придает горькость горчице?

- кросетин
- капсаицин
- пиперин
- синигрин
- кросин

37 Укажите родину черного перца.

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

38 Укажите родину душистого перца.

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

39 Укажите родину кардамона.

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

40 Родина чая?

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

41 какова процентная влажность в составе осушенных овощей?

- 11-14
- 5-10

- 10-11
- 11-12
- 11-13

42 какой сахар преобладает по степени сахаристости?

- мальтоза
- сахароза
- фруктоза
- глюкоза
- лактоза

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

- 89-90
- 50-60
- 60-70
- 70-80
- 80-85

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

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

45 При какой процентной влажности хранятся замороженны овощи и фрукты?

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

46 Сколько процентов соли содержится в маринадах выпускаемых в банках?

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

47 На сколько товарных сортов подразделяется высушенная абрикос?

- 5
- 1
- 2
- 3
- 4

48 Максимальная процентная влажность высушенных фруктов?

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

49 По степени созревания яблоки на какие сорта делятся?

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

летний, осенний, зимний

50 количество сахаров у винограда до сколько процентов составляют?

- 25
- до 20
- до 18
- до 28
- 24

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

- 40 г
- 15 г
- 19 г
- 25 г
- 30 г

52 Из какого озера получают соланчаковую соль?

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

53 Сколько процентов NaCl растворяется в воде при 100 градусах по Целсию?

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

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

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

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

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

56 Ниже указанном в каком ряде правильно указаны корнеплодные овощи?

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

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

- 5
- 8
- 10
- 2
- 3

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

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

59 Сколько процентов сахара применяется при консервировании сахаром?

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

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

- 2
- 1
- 3
- 4
- 5

61 Сколько процентов сухих веществ содержится в составе томатного соуса?

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

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

- 2
- 3
- 4
- 5
- 6

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

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

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

- 5
- 1
- 2
- 3
- 4

65 Что такое конфетное изделия?

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

66 Что такое варки?



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

67 какова концентрация соли применяемой при солении овощей?

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

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

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

69 В сколько килограммовых тарах размещается грецкий орех?

- 5
- 20
- 25
- 30
- 10

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

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

71 Сколько методов обработки товаров существует в соответствии со стандартом?

- 2
- 3
- 4
- 6
- 5

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

- 5
- 2
- 3
- 4
- 1

73 Максимум сколько килограммовые тары используются для транспорта белокочанной капусты?

- 60
- 20
- 40
- 30
- 50

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

- в персике

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

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

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

76 когда преподавался Падуанском Университете предмет Товароведение как свободный предмет?

- 1947
- 1948
- 1549
- 1366
- 1857

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

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

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

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

79 какой из ниже перечисленных является методом товароведения?

- социологический
- статистический
- аналитический
- синтетический
- диалектический

80 Что означает слово товароведение?

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

81 когда проходила Международная Теоретическая конференция определяющая место науки товароведения?

- 1962
- 1961
- 1968
- 1970
- 1986

82 как называлась первая книга о товароведении?

- «Торговый опрос»
- «О качестве»
- «Торговая книга»

- «О товаре»
- «Об ассортимента»

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

- 1930
- 1900
- 1965
- 1912
- 1925

84 По каким показателям объясняется связь товароведения с физикой?

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

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

- 5
- 3
- 2
- 1
- 4

86 Родина картофеля?

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

87 Что из нижеперечисленных относится к корнеклубням?

- зелёный лук
- батат
- картофель
- редиска
- топинамбур

88 какой подгруппе овощей относится свекла ?

- зелень
- бахчевые
- клубнеплоды
- корнеплоды
- томат

89 На сколько групп подразделяют морковь в зависимости от размера?

- 6
- 4
- 3
- 2
- 5

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

- 5
- 3
- 2
- 1
- 4

91 На сколько частей делится лук по степени созреванию?

- 5
- 3
- 2
- 1
- 4

92 На сколько видов делится чеснок по степени созреванию

- 5
- 3
- 2
- 1
- 4

93 На сколько подгрупп делятся зеленые овощи?

- 6
- 4
- 3
- 2
- 5

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

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

95 На сколько групп делятся минеральные вещества в пищевых продуктах?

- 3
- 1
- 2
- 5
- 6

96 какое вещество чая оказывает на организм большое физиологическое воздействие?

- витамин С
- танин
- кофеин
- теобромин
- теофиллин

97 При производстве черного бархатного чая сколько технологических процессов существуют?

- 6
- 4
- 5
- 8
- 7

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

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

99 При какой относительной влажности происходит ферментация скрученных чайных листьев?

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

100 В каком из овощей больше всего сахара?

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

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

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

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

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

103 Что из нижеперечисленного не относится к сенсорным показателям чая?

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

104 Сколько минут надо заваривать черный бархатный чай?

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

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

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

106 каково минимальное процентное количество кофеина в составе кофе?

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

107 Что из нижеперечисленного не относится к сенсорным показателям кофе?

- отложения заваренного кофе
- внешний вид

- цвет
- вкус
- запах

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

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

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

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

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

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

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

- 6
- 3
- 2
- 4
- 5

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

- 8
- 2
- 4
- 5
- 7

113 При какой температуре и относительной влажности хранятся пряности?

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

114 какова влажность йодированной соли?

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

115 Из каких источников добывается поваренная соль ?

- йодированная соль
- из солончаков
- путем испарения

- соли из бассейна
- каменная соль

116 В каком месяце больше всего проводится сбор листьев?

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

117 какие органолептические показатели определяют качества чая ?

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

118 Сколько методов сушки фруктов и овощей используется?

- 5
- 1
- 3
- 2
- 4

119 какой из нижеперечисленных витаминов растворяется в воде?

- С
- Е
- D
- А
- К

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

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

121 Что из нижеперечисленного входит в состав неорганических веществ?

- ферменты
- липиды
- сахар
- вода
- белки

122 В каком из овощей больше всего крахмала?

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

123 какой из углеводов преобладает в овощах и фруктах?

- гемицеллюлоза
- сахара
- пектин
- крахмал
- целлюлоза

124 На сколько групп делятся дубильные вещества?

- 5
- 3
- 2
- 1
- 4

125 какой из овощей и фруктов обладает высокой калорийностью?

- свекла
- капуста
- картофель
- яблоко
- орехоплодные

126 Сколько сортов чая существует?

- 420
- 260
- 180
- 96
- 380

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

- 6
- 3
- 4
- 5
- 2

128 В каком районе Азербайджана больше всего выращивается чай?

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

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

- 6
- 5
- 4
- 2
- 3

130 какой из нижеследующих разновидностей чая относится к китайской группе?

- Бирма
- Сингбо
- Японский
- Ассам
- Цейлон

131 Сколько месяцев длится сбор чайных листьев в Азербайджане?

- 10
- 6
- 4
- 2
- 8

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



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

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

- 5
- 4
- 3
- 2
- 6

134 В скольких странах мира выращивают кофе?

- 70
- 50
- 40
- 30
- 60

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

- Гватемала
- Индия
- Бразилия
- Никарагуа
- Сальвадор

136 Сколько видов имеется кофеинного дерева?

- 50
- 10
- 20
- 40
- 30

137 На скольких континентах мира производится кофе?

- 2
- 5
- 3
- 1
- 4

138 На сколько групп делятся сорта кофе?

- 6
- 3
- 4
- 2
- 5

139 За какое время обжаривается кофе?

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

140 В каком виде натуральный кофе не поступает на продажу?

- молотый кофе с добавлением корня цикория
- сырой молотый кофе

- натуральные прожаренные кофейные зерна
- натуральные сырые кофейные зерна
- прожаренный молотый кофе

141 В кофе кофеин должен содержать менее сколько процент ?

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

142 В каком месяце меньше всего проводится сбор листьев?

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

143 какова влажность каменной соли?

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

144 Сколько видов желтого имбиря из 40 считается основными?

- 8
- 4
- 3
- 2
- 5

145 Сколько методов получения уксусной кислоты существует?

- 6
- 5
- 3
- 2
- 4

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

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

147 какова влажность растворимого кофе?

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

148 каково количество кофеина в растворимом кофе?

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

2,0%

149 какой горький компонент имеется в красном перце?

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

150 Укажите процентную влажность и зольность лаврового листа.

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

151 к какой группе красителей относятся красители шафрана?

- тартразин
- каротиноиды
- антоцианы
- хлорофилл
- флавоноиды

152 Укажите процентную влажность и зольность шафрана.

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

153 Сколько видов горчицы существует?

- 4
- 5
- 3
- 2
- 6

154 Сколько процентов эфирных масел содержится в гвоздике?

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

155 Сколько процентов эфирных масел содержится в корице?

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

156 В какой области Азербайджана добывается каменная соль?

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

157 Сколько сортов у поваренной соли?

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

158 На сколько групп делятся вкусовые товары по учебной классификации?

- 9
- 7
- 6
- 5
- 8

159 Что относится к основным хлебным злакам?

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

160 Из каких зерновых культур получают рисовую крупу?

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

161 .

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

- 20
- 17
- 15
- 21
- 19

162 На сколько видов делится на основании международной классификаций пшеница?

- 26
- 22
- 18
- 15
- 25

163 какие вещества в составе крупы содержатся больше?

- углеводы
- вода
- жиры
- белки
- витамины

164 Из скольких основных частей состоит зерновка любого злака?

- 7
- 8
- 6
- 5
- 3

165 Сколько сортов и разновидностей ассортимента хлебобулочных изделий?

- 900
- 700
- 600
- 800
- 1000

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

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

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

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

168 какие из нижеследующих относятся к зернобобовым культурам?

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

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

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

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

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

171 Что такое крупа саго?

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

172 какова длина буртов, в которых хранится морковь?

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

173 какова длина буртов,являющеюся простым анбаром?

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

174 Просовидным культурам какие зерновые культуры относятся?

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

175 Из чего получают кукурузную крупу?

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

176 В последние годы из каких государств крупу больше привозят ?

- Грузия
- Российская Федерация
- Канада
- США
- Конго

177 какие мероприятия не влияют на сохранения качества муки ?

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

178 Пшеница на основании международных классификаций делятся на сколько видов?

- 24
- 15
- 18
- 22
- 25

179 Мука в какой области промышленности больше применяется ?

- в производстве сладости
- в кулинарии
- в кондитерских
- в хлебопечении
- в производстве макарона

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

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

181 При какой температуре хранится фейхоа?

- 1 градусов по С

- 1 градус по Цельсию
- 2 градуса по Цельсию
- 3 градуса по Цельсию
- 0 градусов по Цельсию

182 Макароны из какой пшеницы получают ?

- смешанная
- сильная
- твердая
- мягкая
- слабая

183 каков наибольший диаметр помидора поставляемого на продажу?

- 5
- 1
- 2
- 3
- 4

184 Насколько групп делятся баклажаны по размеру и по форме?

- 5
- 1
- 2
- 3
- 4

185 На сколько частей делятся баклажаны по сроку созревания?

- 5
- 1
- 2
- 3
- 4

186 После скольких дней собирают зеленую тыкву ?

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

187 Сколько разновидностей есть у помидора?

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

188 какой гликозид есть в составе незрелого помидора?

- капсаицин
- амигдалин
- соланин
- гиперидин
- синигрин

189 Сколько компонентов должно быть в сбалансированном питании?

- 60
- 80
- 36

- 56
- 28

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

- микрокапилляры
- адсорбция
- сорбция
- хемосорбция
- абсорбция

191 Сколько видов есть у бахчевых овощей?

- 6
- 2
- 3
- 4
- 5

192 Сколько ботанических видов есть у тыкв?

- 6
- 2
- 3
- 4
- 5

193 После скольких дней собирают потиссоны?

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

194 Из скольких частей состоит помидор по структуре?

- 3
- 4
- 5
- 1
- 2

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

- 5
- 1
- 2
- 3
- 4

196 .

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

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

197 .

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



- 0,5 мг
- 1 мг
- 3 мг
- 2 мг
- 5 мг

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

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

199 какое вещество в картофеле считается дубильным веществом?

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

200 какой пигмент встречается в помидоре?

- хлорофилл
- ксантофилл
- ликопин
- капсантин
- каротин

201 как называются глюкозиды встречаемые в сахарной свекле?

- бетаин
- хлороген
- капсантин
- идеин
- энин

202 Сколько основной оксикислотой является яблочная кислота?

- 6
- 1
- 5
- 4
- 2

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

- 1988 г
- 1950 г
- 1945 г
- 1956 г
- 1978 г

204 От каких микроорганизмов защищают фенольные соединения плоды и овощи?

- психрофильные
- термофильные
- мезофильные
- патогенные
- фитопатогенные

205 какова допустимая норма уксусной кислоты для потребления?

- 2,0 мг/г
- 0,1 – 0,5 мг/г

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

206 Сбраживанием какого гриба получают лимонную кислоту?

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

207 каково количество каротина при А гиповитаминозе?

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

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

- облысение
- бесплодие
- размножение
- наследственность
- дистрофия мышц

209 Что возникает в организме при нехватке витамина к?

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

210 .

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

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

211 При какой температуре активна деятельность фермента?

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

212 .

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

- аминной
- карбонильная
- амидная
- гидроксильная
- карбоксильная

213 .

**Как называется витамин В<sub>1</sub>?**

- аскорбин
- тиамин хлорид
- рибофлавин
- пиридоксин
- никотин

214 .

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

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

**215 как характеризуется пищевая ценность продовольственных товаров?**

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

**216 какая болезнь происходит в организме человека при нехватке J?**

- потеря крови
- цинга
- слепота
- зоб
- облысение

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

- сербоза
- амилоза
- целлюлоза
- амилопектин
- галактоза

**218 как характеризуется потребительская стоимость продовольственных товаров?**

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

**219 При нехватке какого элемента возникает анемия?**

- F
- Ca
- Mn
- P
- Fe

**220 Какие из перечисленных витаминов жирорастворимые?**

- ....
- В<sub>1</sub>, В<sub>2</sub>, В<sub>3</sub>, В<sub>6</sub>, В<sub>12</sub>, В<sub>15</sub>, Н, РР, С, Р
- А, D, Е, К

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

A, D, E, K, C, P

...

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

221 каков значение белков для организма человека?

гармоническое

пластическое

энергетическое

пластическое и энергетическое

эластическое

222 Сколько незаменимых аминокислот?

3

10

7

5

8

223 какие относятся к простым белкам?

гликопротеиды

хромопротеиды

фосфопротеиды

глобулины, пролактин

нуклеопротеиды

224 Какие из перечисленных витаминов водорастворимые витамины?

....

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

.

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

A, D, E, K, C, P

..

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

...

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

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

1 мг

0,5 мг

3 мг

0,6 мг

0,4 мг

226 каких пищевых продуктах содержание эфирных масел в большом количестве?

рыбных продуктах

в плодах

в пряностях

овощах

- в жирах

227 .

Как назывался витамин K<sub>3</sub>?

- пантофен
- филлохинон
- фарнохинон
- токоферол
- викасол

228 какой компонент превращается в пектин в процессе созревания плодов?

- глюкоза
- целлюлоза
- крахмал
- инулин
- протопектин

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

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

230 При сколько процентах относительной влажности хранится томатный соус?

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

231 При какой процентной влажности хранятся консервы овощей и фруктов?

- 70
- 65
- 85
- 80
- 75

232 Из картофеля сколько разнообразных блюд изготавливают?

- 115
- 120
- 100
- 90
- 110

233 Содержание сахара в дынях сколько процентов составляет?

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

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

- 27,5-30,2
- 15,5-17,2
- 8,7-10,7

- 12,3-26,3
- 33,1-33,8

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

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

236 какова процентность влажность внутри овощей при консервировании методом осушки?

- 11-12
- 10-11
- 11-15
- 11-14
- 11-13

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

- 2
- 7
- 3
- 5
- 6

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

- 5
- 1
- 3
- 2
- 4

239 Сколько процентов влажности внутри осушенных фруктов?

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

240 На сколько групп делятся консервированные закуски?

- 2
- 1
- 4
- 5
- 3

241 какие основные группы объединяет учебная классификация продовольственных товаров?

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

242 Сколько методов используется при упаковке семечковых фруктов?

- 3
- 1
- 2
- 4
- 5

243 Сколько килограммов картофеля упаковываются в контейнерах?

- 500
- 150
- 200
- 300
- 400

244 какой овощ подвергается болезни – черная плесень?

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

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

- 2
- 1
- 5
- 4
- 3

246 какой овощ подвергается сухому гниению?

- свекла
- морковь
- капуста
- репа
- картофель

247 Сколько периодов сбора существует у фруктов и овощей?

- 2
- 1
- 4
- 5
- 6

248 какой из этих фруктов может созревать после сбора?

- черешня
- оливка
- вишня
- гранат
- яблока

249 .  
На деятельность каких органов оказывает положительное влияние витамин K<sub>15</sub>?

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

250 кем был получен витамин U в кристаллическом состоянии?

- Павлов
- Эвелсон
- Энгельгарт
- Мак Рори

Вухнер

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

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

252 как называются пигмент встречаемые в цитрусовых плодах?

- цитроксантин
- хлорофилл
- каратиноид
- капсантин
- $\alpha$  – каротин

253 Сколько процентов жира есть в составе тыквенных семян?

- 50
- 10
- 20
- 30
- 40

254 Сколько процентов серы в составе белков?

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

255 как называется потеря воды белками под влиянием внешней среды?

- адсорбция
- дегидратация
- сорбция
- гидратация
- десорбция

256 какой сахар наиболее гигроскопичен?

- рафиноза
- сорбит
- ксилоза
- инвертный
- сахароза

257 как называется сахар проросшего зерна (семени)?

- галактоза
- фруктоза
- лактоза
- рафиноза
- мальтоза

258 каков конечный продукт расщепления белков?

- нитрит
- нитрат
- вода
- карбон
- аммиак



259 какие относятся к простым белкам?

- монопротеиды
- протамины, гистоны
- фосфорпротеиды
- гликопротеиды
- хромопротеиды

260 Чем характеризуется активная кислотность?

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

261 к группам каких соединений относятся дубильные вещества?

- ароматические
- азотистые
- углеводы
- фенольные
- белки

262 .

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

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

263 .

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

- 1946
- 1930
- 1933
- 1859
- 1960

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

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

265 В первые кем был открыт витамин токоферол?

- Томас
- Эйкман
- Энгельгарт
- Лунин
- Эванс

266 как называется витамин к?

- тимасол
- хинон
- хинин
- филлохинин
- викасол

267 .

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

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

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

- метионин
- лейцин
- лизин
- триптофан
- цистин

269 когда и где была проведена последняя классификация ферментов?

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

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

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

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

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

272 По современной классификации все ферменты делят на сколько классов?

- 8
- 2
- 6
- 7
- 10

273 когда и где были созданы ферменты впервые?

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

274 когда была положена основа науки о ферментах?

- 1911
- 1995
- 1814
- 1786
- 1902

275 когда была положена основа науки о витаминах?

- 1716
- 1913
- 1816
- 1838
- 1899

276 Что означает слово витамин и откуда оно было взято?

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

277 Из какого слова и что означает слово ферменты?

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

278 какой цвет имеет пигмент меланоиды – как красительные вещества?

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

279 В составе продовольственных товаров какие микроэлементы считаются вредными?

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

280 какой пигмент дают растительным клеткам зелёный цвет ?

- протеиды
- лейкопластиды
- хромопластиды
- хлоропластиды
- флавоноиды

281 В составе продовольственных товаров какие вещества дают энергии ?

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

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

- гипervитаминоз
- гиповитаминоз
- моновитаминоз
- поливитаминоз
- авитаминоз

283 Что происходит в организме при высоком содержании уксусной кислоты?

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

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

- винная
- салициловая
- яблочная
- бензойная
- молочная

285 как называется флавоновое соединения в чешуе репчатого лука?

- зеаксантин
- капсантин
- ксантофилл
- кверситин
- ликопин

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

- ксантин
- керасинин
- энин
- идеин
- бетанин

287 На сколько частей делятся помидоры по количеству камер?

- 5
- 3
- 2
- 1
- 4

288 какой глюкозид придает баклажану горький вкус?

- апин
- соланин
- синигрин
- гисперидин
- капсаицин

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

- 40
- 30
- 20
- 10
- 35

290 На сколько частей делится перец со стеблем по размеру?

- 3
- 1
- 5
- 4
- 2

291 Родина овощного боба?

- Россия
- Африка

- Америка
- Азия
- Украина

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

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

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

- микрокапилляры
- хемосорбция
- сорбция
- адсорбция
- капиллярная конденсация

294 На сколько групп подразделяются дыни?

- 7
- 2
- 4
- 5
- 6

295 Сколько мг/процентов каротина в составе тыквы?

- 12
- 5
- 6
- 8
- 9

296 Сколько сотен видов помидоров выращивается?

- 600
- 200
- 300
- 400
- 500

297 как называются процесс нехватки в недостаточной усвояемости витаминов в организме?

- гиповитаминоз
- авитаминоз
- моноавитаминоз
- полиавитаминоз
- гипервитаминоз

298 какой элемент считается ядовитым для человеческого организма по действию?

- Fe
- P
- J
- Hg
- Cu

299 Сколько процентов белка содержится в составе тыквенных семян?

- 35
- 15
- 25
- 28

30

300 Сколько процентов белка содержится в составе овощной фасоли?

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

301 Сколько кДж энергии дает 100 г грецкий орех?

- 2785
- 1000
- 2000
- 2500
- 2750

302 Что из нижеперечисленного относится к сорту красной смородины?

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

303 какой из орехоплодных фруктов богат белком?

- бук
- орех
- миндаль
- фундук
- фисташка

304 Максимальное процентное содержание сахара в винограде?

- 40
- 20
- 25
- 30
- 35

305 Что характеризуют показатели безопасности плодоовощных консервов?

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

306 Что характеризуют эстетические показатели предъявляемые к качеству плодоовощных консервов?

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

307 Что характеризуют эргономические показатели предъявляемые и качеству плодоовощных консервов?

- регламентирующих и основных показателей характеризующих органолептические свойства консервов как внешний вид, цвет, вкус и запах
- внешний вид потребительской тары
- допустимые количество тяжелых металлов

- сроки хранения и внутреннюю состоянию поверхности металлической тары для всех видов консервов
- структуру, чистоту, профилактическую значению, функциональную назначению, пищевую и диетическую ценность консервов

308 Что является причиной возникновения физического бомбажа?

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

309 При какой температуре проводится пастеризация продукта?

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

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

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

311 Для предотвращения засахаривании варенье патка добавляется в каких процентах ?

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

312 Сколько мг/процентов витамина С содержится в черной смородине?

- 400
- 50
- 100
- 150
- 300

313 Сколько миллионов тонн манго выращивается ежегодно в мире?

- 25
- 5
- 15
- 16
- 20

314 Сколько кДж энергии дает 100 г манго?

- 240
- 100
- 150
- 225
- 236

315 Сколько тысяч тонн сортов манго существует на мировом уровне?

- 2500
- 1000
- 1500
- 1600
- 2000

316 консервирования продовольственных товаров путем пастеризации в каких температурах проводится ?

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

317 Сколько процентов масла содержится в мясистой части оливок?

- 25
- 35
- 45
- 55
- 65

318 Сколько процентов кислоты содержит фейхуа?

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

319 В каком субтропическом фрукте содержится больше всего витамина С?

- хурма
- финник
- иннюба
- тут
- фейхуа

320 Сколько сортов банана существует?

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

321 Стандартно скольких миллиметров составляет диаметр крупного грецкого ореха?

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

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

- 6
- 2
- 3
- 4
- 5

323 Что относится к факторам сохраняющихся качества плодовоовощных консервов?

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

324 На основании действующих стандартов в составе овощных консервов жидкой частью сколько процентов должен быть ?



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

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

- 6
- 2
- 3
- 4
- 5

326 Сколько видов овощей и плодов поступают на переработку?

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

327 Что такое микробиологической бомбаж?

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

328 Что означают показатели назначения предъявляемых к качеству плодоовощных консервов?

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

329 Сколько процентов целлюлозы содержится в малине?

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

330 Сколько процентов воды содержится в оливках?

- 15
- 23
- 25
- 30
- 10

331 Сколько литров спирта можно получить из 100кг финника?

- 20
- 5
- 10
- 13
- 15

332 Сколько процентов минеральных веществ содержится в составе оливок?

- 6
- 1

- 2
- 3
- 4

333 В каком субтропическом фрукте содержится больше дубильных веществ?

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

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

- 6
- 2
- 3
- 4
- 5

335 Что означает слово консервирование на латинском языке?

- охлаждать
- сохранять
- закрывать
- упаковывать
- маркировать

336 какова масса садовой клубники?

- 50
- 10
- 20
- 30
- 40

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

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

338 Сколько кг весит один ананас?

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

339 Сколько см составляет длина манго?

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

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

- 5
- 1
- 2
- 3

4

341 какие способы консервирования основан для уничтожения микроорганизмов?

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

342 В каком орехоплодном фрукте имеется глюкозид амигдалина?

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

343 При скольких градусах по С хранятся орехоплодные фрукты?

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

344 На сколько групп подразделяются виноград в зависимости от созревание?

- 5
- 1
- 2
- 3
- 4

345 как называется тара дающая потребителю с товарами?

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

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

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

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

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

348 На сколько групп делится смородина в зависимости от цвета?

- 5
- 1
- 2
- 3
- 4

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

- 2000
- 1000
- 5000
- 4000
- 3000

350 При какой относительной влажности хранятся орехоплодные фрукты?

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

351 При каких температурах проводится стерилизация?

- 130-135 градуса С
- 60-80 градуса С
- 70-75 градуса С
- 102-130 градуса С
- 85-95 градуса С

352 Сколько ботанических видов груши известно?

- 15
- 10
- 30
- 25
- 20

353 как характеризуются безопасность продовольственных продуктов?

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

354 как характеризуется факторы формирующие качества продовольственных товаров?

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

355 как характеризуется основные свойства продовольственных товаров?

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

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

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

357 как называется образец отобранный из первичного образца взятый для лабораторного анализа?

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

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

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

359 Сколько мг/процентов витамина С содержится в составе айвы?

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

360 В каком интервале находится масса айвы?

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

361 На сколько групп подразделяются косточковые фрукты?

- 7
- 3
- 4
- 5
- 6

362 Сколько ботанических видов вишни существует?

- 250
- 50
- 100
- 150
- 240

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

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

364 какой боьшой системой определяются качества по органолептическим показателям?

- 10
- 30
- 100
- 95
- 50

365 При физико-химической экспертизы какие показатели крупы оцениваются?

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

366 При органолептической экспертизе какие показатели хлеба оцениваются?

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

367 На сколько групп делятся яблоки в зависимости от размера?

- 7
- 2
- 4
- 5
- 6

368 какой из нижеперечисленных относится к зимним яблокам?

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

369 Из нижеуказанных сколько видов груши известно?

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

370 Сколько видов сливы существует?

- 5
- 1
- 2
- 3
- 4

371 как характеризуется усвоение продовольственных товаров организмом?

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

372 к какому показателю относится безвредность продукта для человеческого организма?

- экологические
- функциональные
- безопасности
- эстетические
- эргономические

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

- 1
- 4
- 5
- 2
- 3

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

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

375 На сколько подгрупп делятся яблоки по периоду созревания?

- 6
- 1
- 2
- 3
- 5

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

- 5
- 1
- 2
- 3
- 4

377 Сколько процентов воды содержится в составе черешни?

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

378 каким прибором определяется относительная влажность?

- бюреткой
- термометром
- психрометром
- термостатом
- пикнометром

379 какие факторы влияют на формирование качества продукта?

- загрузка
- качество сырья
- маркировка
- хранение
- транспортирование

380 Сколько ботанических видов есть у яблок?

- 50
- 20
- 25
- 33
- 43

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

- экологические
- функциональные

- безопасности
- эстетические
- эргономические

382 к каким показателям относятся свойства связанные с внешней средой?

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

383 какие показатели проверяются в пищевых продуктах методом дегустации?

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

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

- 7
- 3
- 4
- 5
- 6

385 Сколько процентов воды содержится в составе айвы?

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

386 Сколько процентов воды имеется в составе персика?

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

387 Сколько процентов воды содержится в составе яблок?

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

388 На сколько частей делятся груши по сроку созревания?

- 5
- 1
- 2
- 3
- 4

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

- 5
- 1
- 2
- 3



4

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

- 5
- 1
- 2
- 3
- 4

391 В скольких баллах оценивается качество пива?

- 30
- 10
- 100
- 75
- 50

392 Сколько процентов спирта содержится в десертных винах?

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

393 Укажите срок хранения пива с добавками – стабилизатора.

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

394 Сколько процентов спирта содержится в столовых винах?

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

395 Сколько процентов спирта содержится в шампанском вине?

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

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

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

397 Чем отличается марочное вино от обычного?

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

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

- 7
- 3
- 4
- 5
- 6

399 Сколько существует способов производства вина?

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

400 Сколько процентов сахара содержится в шербете?

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

401 На сколько групп делятся минеральные воды по назначению?

- 6
- 2
- 3
- 5
- 4

402 При какой температуре хранят безалкогольные напитки?

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

403 В какой области Азербайджана добывают больше всего минеральные воды?

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

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

- 8
- 2
- 3
- 4
- 6

405 Сколько сухого вещества содержится в фруктово-ягодном экстракте?

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

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

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

407 В сколько баллов оцениваются органолептические показатели безалкогольных напитков?

- 100
- 10
- 30
- 50
- 85

408 какие методы применяются для увеличения срока хранения безалкогольных напитков?

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

409 В какой стране впервые было изготовлено пиво?

- Италия
- Греция
- Египет
- Китай
- Индия

410 Сколько дней должна прорасти ячмень используемая для производства пива?

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

411 Сколько дней длится брожение пивного сусла?

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

412 Максимально сколькими баллами оценивается запах и вкус пива?

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

413 какое процентное содержание этилового спирта в хлебном квасе?

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

414 Укажите срок хранения хлебного кваса в зависимости от сорта.

- 3-4 дня
- 4-5 дней

- 2-7 дней
- 4-8 дней
- 2-3 дня

415 Укажите срок хранения пастеризованного хлебного кваса.

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

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

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

417 На сколько групп подразделяется ликеро-водочные изделия?

- 15
- 8
- 9
- 10
- 12

418 На сколько групп подразделяется обычный коньяк?

- 6
- 2
- 3
- 4
- 5

419 Сколькими баллами оцениваются органолептические показатели вин?

- 50
- 100
- 10
- 25
- 30

420 Чем отличаются газированные вина от шампанских вин?

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

**по количеству CO<sub>2</sub> в составе**

- по вторичному окислению вина

421 На сколько групп подразделяются столовые сорта винограда по цвету?

- 6
- 2
- 3
- 4
- 5

422 Сколько технологических процессов имеется в производстве вина?

- 12

- 4
- 6
- 8
- 10

423 На сколько групп подразделяются шампанские вина по содержанию сахара?

- 10
- 3
- 5
- 6
- 8

424 Сколько процентов спирта содержится в подкрепленных винах?

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

425 какой из нижеперечисленных сортов винограда относится к техническим?

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

426 какой из нижеперечисленных сортов винограда не относится к техническим?

- Хемешере
- Баяншире
- Ркацители
- Ширваншахи
- Аг Тебризи

427 какие сорта винограда больше всего используются в винном производстве?

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

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

- 14
- 4
- 8
- 10
- 12

429 Сколькими баллами оцениваются органолептические показатели ликеро-водочных изделий?

- 50
- 20
- 40
- 10
- 30

430 как группируются экспортные товары по происхождению?

- сырье, вкусовые товары, готовый товар
- растительные, животные, минеральные продукты
- сырье, полуфабрикат, готовый продукт

- продукты обогащенные углеводом, белком, жирам и минеральными веществами
- пищевые и вкусовые товары

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

- 9
- 7
- 10
- 2
- 8

432 как называется тара дающие потребителю с товарами ?

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

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

- 8
- 6
- 5
- 7
- 9

434 Охлаждение плодов-овощей где и когда целесообразно?

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

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

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

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

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

437 какой из этих фруктов сортируется по размеру?

- алыча
- инжыр
- фейхоа
- мандарин
- слива

438 Скольки килограммовые тары используются для упаковки ананаса?

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

444 У каких овощей встречается физиологическое заболевание – точечный некроз ?

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

445 какие продовольственные товары входят в бакалейную группу?

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

446 Сколько процентов крахмала в картофеле?

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

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

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

448 В товароведных классификациях кондитерские товары делятся на сколько группы ?

- 7
- 2
- 4
- 5
- 6

449 Ирис на какой вид кондитерских изделий похоже ?

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

450 На сколько классов по качеству делят зерно ржи?

- 12
- 4
- 5
- 7
- 10

451 Сколько процентов составляет белка и жира в составе сои?

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

452 какой из этих овощей может хранится в простом анбаре?

- огурец
- картофель
- помидоры
- фасоль
- баклажан

453 На сколько группы по химическому составу зерновые культуры делятся?

- 8
- 5
- 3
- 4
- 6

454 какие культуры относятся к семейству бобовых?

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

455 В скольких товарных сортов выпускают рис шлифованный?



- 9
- 6
- 5
- 4
- 7

456 В какой области промышленности мука больше применяется?

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

457 Из какой пшеницы получают макаронную муку?

- твердая
- мягкая
- слабая
- смешанная
- сильная

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

- горох 44
- пшеница 54
- рожь 54
- кукуруза 59,8
- ячмень 48,1

459 При какой относительной влажности хранятся макаронные изделия?

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

460 Из чего получают гречневую крупу?

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

461 У простого анбара ширина сколько должно быть?

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

462 Сколько тонна составляет вместимость крупных анбаров?

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

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

- 5
- 1

- 2
- 4
- 3

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

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

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

- 6
- 2
- 3
- 4
- 5

466 При какой температуре можно хранить огурец за короткий период?

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

467 Сколько процентов крахмала в хлебе?

- 82%
- 70-78%
- 12-26%
- 43-56%
- 50-60%

468 Сколько процентов крахмала зернобобовых культурах?

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

469 При какой температуре хранится арбуз?

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

470 Сколько процентов крахмала в рисе?

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

471 хлеб в основном из такой муки выпекают?

- кукурузной и пшеничной
- пшеничной и ячменной
- рисовой и ржаной
- пшеничной и овсяной

пшеничной и ржаной

472 Сколько должен быть влажность макаронных изделий?

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

473 На сколько групп делится тут в зависимости от цвета?

- 6
- 2
- 3
- 4
- 5

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

- назначения
- показатели сохраняемости
- экологические
- эстетические
- безопасности

475 На сколько частей делится клубника в зависимости отсрока созревание?

- 5
- 1
- 2
- 3
- 4

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

- 5
- 1
- 2
- 3
- 4

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

- 5
- 1
- 2
- 3
- 4

478 Сколько сортов ананаса существует?

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

479 Сколько процентов сахара имеется в составе ананаса?

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

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

- 2
- 1
- 5
- 4
- 3

481 Сколько месяцев могут храниться позднеспелый гранат?

- 6
- 2
- 3
- 4
- 5

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

- 6
- 2
- 3
- 4
- 5

483 Что из нижеперечисленных относится к тропическим фруктам?

- тут
- иннюба
- финник
- гранат
- ананас

484 Родина ананаса?

- Греция
- Южная Америка
- Турция
- Африка
- Афганистан

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

- 15- 19
- 10- 15
- 21- 22
- 19- 21
- 19- 20

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

- 5
- 1
- 2
- 3
- 4

487 На сколько подгрупп подразделяются субтропические фрукты?

- 6
- 2
- 4
- 3
- 5

488 Охлаждение плодов овощей где и когда целесообразна хранить?

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

489 Что из нижеперечисленного относится к истинным ягодам?

- клубника
- виноград
- ежевика
- земляника
- малина

490 Сколько родов винограда известно?

- 30
- 20
- 70
- 60
- 50

491 На сколько групп подразделяется виноград в зависимости от назначения?

- 6
- 2
- 3
- 4
- 5

492 На сколько подгрупп подразделяются орехоплодные фрукты?

- 5
- 1
- 2
- 3
- 4

493 На сколько групп делится миндаль в зависимости от вкуса?

- 4
- 2
- 1
- 3
- 5

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

- 8
- 6
- 4
- 5
- 9

495 какими методами плоды-овощи не замораживают?

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

496 На сколько групп подразделяются ягоды?

- 5
- 1

- 2
- 3
- 4

497 консервирования продовольственных товаров путем пастеризации в каких температурах проводится?

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

498 Сколько видов есть у пряных овощей?

- 7
- 3
- 4
- 5
- 6

499 Сколько мг/ процентов витамина С в укропе?

- 250
- 50
- 100
- 150
- 200

500 Сколько видов есть у десертных овощей?

- 5
- 1
- 2
- 3
- 4

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

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

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

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

503 когда был создан Азербайджанский Торгово-кооперативный Институт?

- 1930
- 1917
- 1898
- 1927
- 1945

504 какой из этих глюкозидов придает горечь петрушке?

- капсаицин
- гисперидин
- соланин
- ваксинин

апиин

505 На сколько частей делится белокачанная капуста по количеству листьев?

- 6
- 2
- 3
- 4
- 5

506 Сколько качанчиков имеется у брюссельской капусты?

- 70
- 30
- 40
- 50
- 60

507 Сколько мг/процентов витамина С содержится в чесноке?

- 30
- 10
- 15
- 20
- 27

508 Сколько типов салата существует?

- 5
- 1
- 2
- 3
- 4

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

- 5
- 1
- 2
- 3
- 4

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

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

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

- 5
- 1
- 2
- 3
- 4

512 Сколько процентов крахмала в среднем имеется в картофеле?

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

513 Сколько процентов воды содержится в составе картофеля?

- 80
- 60
- 65
- 70
- 75

514 Сколько мг/процентов эфирных масел в составе моркови?

- 10
- 2
- 3
- 4
- 5

515 На сколько групп делится связанная вода по форме связи?

- 5
- 2
- 3
- 1
- 6

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

- 2-ом
- 1-ом
- 8-ом
- 6-ом
- 3-им

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

- стерилизация
- витаминизация
- ферментирование
- пастеризация
- тиндализация

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

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

519 какой из этих овощей относится к корнеплодам?

- мята
- укроп
- зеленый лук
- эстрагон
- петрушка

520 какой красящее вещество придает желтый цвет моркови?

- сианидин
- каротин
- бетаин
- энидин
- энин

521 какой длины бывает морковь относящаяся к группе каротели?



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

522 Сколько процентов сахарозы содержится в составе столовой свеклы?

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

523 какой вид капусты богат с витамином С ?

- кольраби
- белокочанная
- краснокочанная
- савойская
- брюссельская

524 какого диаметра достигает брюссельская капуста?

- 5
- 1
- 2
- 3
- 4

525 На сколько частей можно разделить лук по весу?

- 5
- 1
- 2
- 3
- 4

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

- 5
- 1
- 2
- 3
- 4

527 На сколько групп делятся лук в соответствии со вкусом?

- 6
- 2
- 3
- 4
- 5

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

- 80 г
- 50 г
- 40 г
- 60 г
- 70 г

529 В какую группу методов входит индуктивного анализа?

- диалектический
- индивидуальный

- общий
- специфический (особый)
- статистический

530 кому принадлежит первый труд о товароведении продовольственных товаров?

- Пастер
- К Маркс
- Д.Дарвин
- В.И.Ленин
- Плиний

531 какая книга относится к основному этапу развития товароведения?

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

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

- 1918
- 1917
- 1792
- 1857
- 1926

533 какой элемент ускоряет образование крови?

- Fe
- Na
- J
- Co
- Cu

534 На сколько подгрупп делятся вегетативные овощи?

- 7
- 2
- 3
- 4
- 6

535 Сколько тысяч сортов есть у картофеля?

- 5000
- 1000
- 2000
- 3000
- 4000

536 На сколько групп делятся картофель в зависимости от использования?

- 5
- 1
- 2
- 3
- 4

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

- 5
- 1
- 2
- 3

4

538 Сколько процентов крахмала в топинамбуре?

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

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

- 1901- м
- 1898- м
- 1789- м
- 1516- м
- 1867- м

540 Где проходила Международная Теоретическая конференция определяющая место науки товароведения ?

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

541 когда была опубликована книга Массовый курс товароведения ?

- 1719
- 1988
- 1948
- 1961
- 1860

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

- 1847
- 1956
- 1755
- 1814
- 1842

543 кем была подготовлена первая монография относящаяся к товароведению?

- Рукосуев
- Церевитинов
- Петров
- Никитинский
- Шапошников

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

- 1918
- 1900
- 1967
- 1960
- 1911

545 когда была проведена первая конференция общий товароведении?

- 1814
- 1970
- 1968
- 1962
- 1976

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

- 1970
- 1944
- 1930
- 1937
- 1966

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

- 250
- 50
- 170
- 100
- 200

548 какой чай используется при производстве одноразового чая?

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

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

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

550 При производстве черного бархатного чая какой технологический процесс применяется?

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

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

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

552 В каком году был создан трест Азербайджан чай ?

- 1960
- 1932
- 1940
- 1937
- 1950

553 когда в Лянкаране был создан первый совхоз?

- 1932
- 1923
- 1920
- 1930
- 1977

554 В каком году в Азербайджане начали выращивать чай?

- 1918
- 1890
- 1896
- 1912
- 1928

555 какова масса картофеля расположенной на куб.1 м?

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

556 В каком из овощей больше всего витамина РР (в мг/процентах)?

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

557 Какой из красильныхх веществ относящихся к антоцианам является энином?

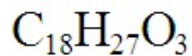
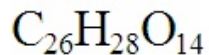
- .....
- $C_{25}H_{30}O_{61}$
- .
- $C_{23}H_{24}O_{12}$
- ..
- $C_{17}H_{14}O_7$
- ...
- $C_{21}H_{20}O_{11}$
- ....
- $C_{32}H_{42}O_{21}$

558 .  
Какому из карбогидратов соответствует формула  $(C_6H_{10}O_5)$ ?

- целлюлозе
- сахарозе
- фруктозе
- глюкозе
- крахмалу

559 Какая из нижеперечисленных формул соответствует вакцине гликозида?

- ..
- $C_{45}H_{71}NO_{15}$
- ...


 ....

 СНООН

 .


560 В каком варианте не указано основное сырье пива?

- хмель  
 пивные дрожжи  
 вода  
 ячмень  
 пивные дрожжи

561 какова масса молекулы пектина апельсина?

- 40- 50 тыс.  
 15- 20 тыс.  
 20- 25 тыс.  
 23- 35 тыс.  
 35- 40 тыс.

562 Сколько процентов уксусной кислоты содержится в маринованных грибах?

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

563 Сколько процентов соли содержится в маринованных грибах?

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

564 Сколько процентов масла содержится в грибах?

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

565 Сколько видов гриба являются съедобными?

- 50  
 40  
 20  
 25  
 30

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

- 25  
 -14  
 -16

- 18
- 20

567 При сколькои градусах по С проводится срочное замораживание овощей и фруктов?

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

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

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

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

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

570 Сколько витаминов содержатся в черной смородине?

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

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

- 6
- 7
- 10
- 8
- 9

572 В ядрах орехов жиры до сколько процентов составляют?

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

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

- Виктория
- Сантос
- Мокко
- Рио
- Бахия

574 Охлаждение плодов-овощей где и когда целесообразна ?

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

при сбора плодов овощей на месте

575 Сколько химических соединений и веществ входят в состав чая?

- 350
- 50
- 100
- 150
- 300

576 Сколько процента составляет влажность при реализации черного бархатного чая?

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

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

- 6
- 2
- 4
- 3
- 5

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

- 23
- 8
- 16
- 20
- 25

579 При производстве зеленого бархатного чая какой технологический процесс применяется?

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

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

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

581 каково наименьшее количество танина в составе черного бархатного чая?

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

582 каково наименьшее количество кофеина в составе черного бархатного чая?

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



583 Что вызывает помутнение чая после охлаждения?

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

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

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

585 Сколько процентов молотого корня цукария имеется в кофе с добавками?

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

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

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

587 какого количество кофеина в кофейных напитках?

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

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

- пинен
- линалоол
- терпинол
- гераниол
- синеол

589 какого среднее количесиво эфирного масла в шафране?

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

590 Родина мускатного ореха является....

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

591 Родина гвоздики является ....

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

592 Причина мутности заварного чая?

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

593 В свежих овощах вода сколько процентов составляют?

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

594 Сколько миллиметровые огурцы используются при приготовлении маринованного огурца?

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

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

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

596 В с свежих плодах вода сколько процентов составляет?

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

597 В чесноке белок сколько процентов содержится?

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

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

- 180
- 100
- 150
- 200
- 250

599 В клубнях топинамбура сколько процентов содержится полисахарид инулин?

- 15-22
- 30-35

- 10-12
- 8-10
- 25-30

600 Сколько видов консервирования овощей и фруктов используется?

- 5
- 1
- 2
- 3
- 4

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

- 0
- 1
- 2
- 3
- 4

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

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

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

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

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

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

605 какова концентрация соли применяемой при солении продукта?

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

606 какова концентрация уксусной кислоты используемой при консервировании?

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

607 как отбираются масса, как показатель качества орехоплодных?

- 50 экземпляров
- 10 экземпляров
- 30 экземпляров
- 1 экземпляров

100 экземпляров

608 Что означает гигроскопичность?

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

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

- 17
- 15
- 10
- 13
- 12

610 какие болезни возникают при нехватке витамина А в организме?

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

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

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

612 как объясняется пористость используемая при оценке качества пищевых продуктов?

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

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

- теплопроводность
- температура
- нагревание
- теплоемкость
- охлаждение

614 каким способом можно определить показатель цвета продуктов?

- хроматографом
- спектрометром
- фотоэлектроколориметром
- фотометром
- колориметром

615 как называется процесс поглощения веществ поверхностью продукта?

- микрокапилляры
- адсорбция
- сорбция
- хемосорбция
- абсорбция

616 как называется процесс поглощения веществ всей массой продукта?

- хемосорбция
- адсорбция
- сорбция
- хемосорбция
- абсорбция

617 Родина арбуза?

- Россия
- Африка
- Америка
- Азия
- Азербайджан

618 каким овощным видам относится зеленая тыква?

- овощи зелени
- корнеплод
- корнеклубень
- огородные
- томатные

619 На сколько групп относятся помидоры?

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

620 Сколько видов перца есть по вкусу?

- 5
- 1
- 2
- 3
- 4

621 На сколько групп делится перец со стеблем по цвету?

- 5
- 1
- 2
- 3
- 4

622 Сколько видов зерно-бобовых овощей имеется?

- 5
- 1
- 2
- 3
- 4

623 Минимальное количество сортов овощного гороха?

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

624 При какой концентрации уксусная кислота называется столовой?

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

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

- 4,2 г
- 3,8 г
- 3 г
- 2 г
- 5 г

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

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

627 Сколько энергии выделяется при окислении 1 г белка?

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

628 Сколько энергии выделяется при окислении 1 г углеводов?

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

629 Сколько энергии выделяется при окислении 1 г жира?

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

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

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

631 каким свойствам характеризуется светопроводность продуктов?

- мутность
- цвет
- жидкость
- вязкость
- прозрачность

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

- гигроскопичность
- адсорбция

- сорбция
- хемосорбция
- абсорбция

633 На сколько групп делятся огурцы в зависимости от размера?

- 8
- 4
- 5
- 6
- 7

634 какой из этих относится к томатным овощам?

- свекла
- огурец
- баклажан
- репа
- редис

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

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

636 В зависимости от использования на сколько групп делятся помидоры?

- 5
- 1
- 2
- 3
- 4

637 какая болезнь возникает в организме при нехватке витамина U?

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

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

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

639 На сколько частей делятся огурцы в зависимости от выращивания?

- 5
- 1
- 2
- 3
- 4

640 какова суточная потребительская норма в витамине А?

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

- 1 – 1,5 мг
- 3 – 4 мг

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

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

642 Сколько аминокислот обнаружено в белках?

- 15
- 28
- 22
- 20
- 10

643 какова ежедневная потребительская норма витамина С?

- 63 мг
- 100 – 155 мг
- 200 мг
- 70 – 100 мг
- 180 мг

644 какая культура является основным источником марганца в питании человека?

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

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

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

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

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

647 какая болезнь возникает при нехватке витамина С?

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

648 Ежедневные потребление витамина С человеком сколько миллиграмм должно составлять?

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



649 При какой температуре хранится гранат?

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

650 При какой относительной влажности хранится банан?

- 90
- 95
- 70
- 75
- 80

651 На сколько классов предусматривается деление мягкой пшеницы по стандартом?

- 11
- 9
- 5
- 7
- 8

652 На сколько семейств подразделяются зерновые культуры по ботаническим признакам?

- 9
- 5
- 3
- 6
- 7

653 На сколько частей по величине делятся специализированные анбары?

- 5
- 1
- 2
- 3
- 4

654 При какой относительной влажности хранится хурма?

- 95
- 65
- 70
- 80
- 90

655 какой балльной системой оценивают органолептические показатели макаронных изделий ?

- 30
- 50
- 25
- 10
- 100

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

- 3
- 7
- 9
- 6
- 8

657 Сколько процентов крахмала в муке?

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

658 Сколько процентов составляет содержание крахмала в зерне гречихи?

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

659 На сколько классов предусматривается деление твердой пшеницы по стандартом?

- 11
- 9
- 5
- 7
- 8

660 На сколько сортов делится пшено шлифованное?

- 7
- 4
- 5
- 3
- 6

661 Сколько сильных сортов относится к озимое пшенице?

- 50
- 49
- 55
- 35
- 28

662 Сколько сильных сортов относится к яровой пшенице?

- 58
- 79
- 65
- 81
- 63

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

- до 1
- до 3
- до 2
- до 15
- до 3,5

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

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

665 По какой площади вычисляются количество партии в крахмале?

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

- в площади кв. 1 дм
- в площади 5 кв. дм
- в площади 2 кв.дм

666 Что такое мармелад?

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

667 От чего зависит химический состав зерно?

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

668 Номер крупа по какому показателю определяются?

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

669 какова вместимость маленьких анбаров?

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

670 какой овощ хранится при температуре  $-1 \div +3$  по C?

- морковь
- помидор
- огурец
- лук
- капуста

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

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

672 В пределах скольких процентов находится вода в составе пива?

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

673 Что относится фитогенным болезням фруктов?

- антрактоз цитрусовых плодов, подкожная пятнистость, коричневая пятнистость
- сгорания, потери окраски мякоти, подкожная пятнистость увлажнение, пухлость

- чёрная пятнистость, мучнистая роса, гниение плода, ямчатая пятнистость, чёрная и зелёная плесень, антракноз citrusовых плодов, бурый гниль винограда, оидиум
- антракноз citrusовых плодов, бурый гниль винограда, оидиум, пухлость
- мучнистая роса, сгорание, теряние окраски мякоти

674 Что относится физиологическим болезням фруктов?

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

675 Сколько способов имеются в производстве этилового спирта?

- 2
- 4
- 1
- 3
- 5

676 Что такое букет вина?

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

677 Что такое пиво?

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

678 По какой балльной системой оцениваются органолептические показатели вин?

- 53
- 100
- 10
- 25
- 30

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

- цинк
- свинец
- кадмий
- арсений
- медь

680 В пределах скольких процентов содержится сахар в безалкогольных напитках?

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

681 Минимальное количество спирта в пиве (%)?

- 3,6-3,8

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

682 Максимальное процентное количество спирта в пиве?

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

683 Основное сырье пива:

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

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

- назначения
- экологический
- эстетический
- эргономический
- функциональный

685 к каким методам относится метод сравнения со стандартными показателями?

- микробиологический
- химический
- физический
- биохимический
- органолептический

686 Сколько процентов груши имеется в общем количестве поставляемых фруктов?

- 5
- 1
- 2
- 3
- 4

687 На несколько групп делятся вишня по сроку созревания?

- 3
- 4
- 5
- 1
- 2

688 Сколько дней может храниться свежая вишня?

- 40
- 5
- 15
- 20
- 30

689 На сколько частей подразделяются семечковые фрукты?

- 6
- 2
- 3

- 4
- 5

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

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

691 каково максимального веса достигает яблоко?

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

692 Сколько тысяч лет айва известна людям?

- 5000
- 1000
- 2000
- 3000
- 4000

693 Сколько процентов белка содержится в косточке абрикоса?

- 28
- 10
- 15
- 20
- 25

694 На сколько групп делится абрикос в зависимости от назначение?

- 5
- 1
- 2
- 3
- 4

695 Сколько процентов масла содержится в косточке абрикоса?

- 55
- 10
- 20
- 45
- 50

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

- 5
- 1
- 2
- 3
- 4

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

- безопасности
- эргономические
- назначения
- экологические
- функциональные

698 Укажите не верный вариант.

- 600 видов помидоров выращивается
- По качеству помидоры делятся на три группы
- В составе помидора содержится 30 мг/процентов витамина С
- Гликозид - капсаицин придает баклажану горький вкус
- Перец со стеблем по размеру делится на три частей

699 Какой из нижеперечисленных витаминов отсутствует в чае?

- ....
- B<sub>3</sub>**
- ..
- B<sub>1</sub>**
- D
- ...
- B<sub>2</sub>**
- .....
- B<sub>9</sub>**

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

- ..
- B<sub>1</sub>**
- P
- E
- K
- C