

## 2804A\_Ru\_Æyani\_Yekun imtahan testinin sualları

### Фәнн : 2804A Malların eyniləşdirilməsi və saxtalaşdırılması

1 Чем связано быстрота определения показателей качества товара органолептическим способом?

- оценка качества товара проводится быстро и легко
- качество товара лучше чувствуется органами осязания
- оценка качества товара проводится легко и выгодно
- не требует аппаратуры, оборудования, проводится на месте нахождения товара
- используются специальные аппаратуры и оборудования

2 На сколько подгрупп делится измерительный метод в зависимости от использования технических измерительных способов?

- 6.0
- 3.0
- 5.0
- 4.0
- 2.0

3 С какой целью используют тестовый метод?

- определение чувствительности и степени питательности товаров к биохимическим и термохимическим реакциям
- определение чувствительности и степени пригодности товаров к химическим и окислительным реакциям
- определение чувствительности и энергетической ценности товаров к тепловым и физико-химическим реакциям
- определение чувствительности и степени безопасности товаров к химическим и биохимическим реакциям
- определение чувствительности и степени пригодности товаров к физико-химическим и окислительным реакциям

4 Чем отличается органолептический метод от лабораторного?

- объективен, результаты сравниваются, требует большой затраты времени
- не требует большой затраты времени, результаты повторяются, выгоден
- выгоден, прост, требует большой затраты денег
- прост, не требует большой затраты, проводится в любом месте
- результаты повторяются, прост, объективен

5 В каком ряду правильно указаны названия подгрупп измерительных методов?

- тестовые, гистологические, микробиологические, органолептические
- товароведно-технологические, органолептические, тестовые, микробиологические, биохимические
- химические, физические, измерительные, товароведно-технологические, тестовые
- физические, микробиологические, товароведно-технологические, химические, биохимические
- микробиологические, тестовые, товароведно-технологические, гистологические, измерительные

6 Укажите преимущество органолептического метода.

- результаты повторяются, выгоден, прост, требует большой затраты времени
- выгоден, объективен, результаты повторяются и сравниваются

- объективен, прост, результаты повторяются
- прост, выгоден, не требует большой затраты времени и денег
- не требует большой затраты времени, объективен, результаты повторяются и сравниваются

7 Укажите преимущество тестового метода.

- прост, выгоден, объективен, результаты повторяются и сравниваются
- выгоден, прост, объективен, не требует большой затраты времени, результаты повторяются
- не требует большой затраты времени, прост, результаты сравниваются и повторяются
- объективен, результаты сравниваются
- не требует большой затраты времени, выгоден, результаты повторяются и сравниваются

8 Укажите преимущество измерительного метода.

- выгоден, прост, результаты не повторяются
- прост, не требует большой затраты времени, результаты повторяются
- дешевый, прост, выгоден, результаты повторно проверяются
- объективен, результаты повторяются и сравниваются
- выгоден, не требует большой затраты денег, результаты не сравниваются

9 На сколько подгрупп делится органолептический метод в зависимости от использования органов обоняния?

- 2.0
- 6.0
- 4.0
- 5.0
- 3.0

10 В каком ряду правильно указаны названия подгрупп измерительных методов?

- тестовые, гистологические, микробиологические, органолептические
- товароведно-технологические, органолептические, тестовые, микробиологические, биохимические
- химические, физические, измерительные, товароведно-технологические, тестовые
- физические, микробиологические, товароведно-технологические, химические, биохимические
- микробиологические, тестовые, товароведно-технологические, гистологические, измерительные

11 На сколько подгрупп делится измерительный метод в зависимости от использования технических измерительных способов?

- 6.0
- 3.0
- 5.0
- 4.0
- 2.0

12 Укажите показатели внешнего вида товара, что являются идентификационным показателем.

- температура плавления, форма, калорийность, зольность
- энергетическая ценность, влага, температура плавления
- плотность, температура застывания, физиологическая ценность
- состояние поверхности, консистенция, цвет, форма
- запах, вкус, плотность, пищевая ценность

13 Какие цели могут ставиться при проведении экспертизы качества товаров?

- идентификация товара и его происхождение
- выявление посторонних веществ и загрязнителей
- выявление фальсификации представленного продукта
- выявление соответствия представленного продукта данной группе товаров
- установление степени опасности продовольственных товаров

14 Какой документ является конечным результатом сертификационных испытаний?

- нормативные документы
- товарно-сопроводительные документы
- таможенные документы
- сертификат соответствия товара на право выпуска продукции
- экспертное заключение о качестве

15 Кто из нижеуказанных не является представителями компетентных контрольных органов?

- контролеры ведомств и отделов контроля на предприятиях
- санитарные врачи Госкомсанэпиднадзора
- государственные инспекторы Госторгинспекции, Госстандарта
- сотрудники налоговой инспекции
- сотрудники пищевых лабораторий промышленности торговли, общественного питания

16 Укажите основную цель проведения потребительской идентификации.

- определение непригодности продовольственных товаров для употребления
- определение технологических показателей продовольственных товаров
- определение идентификационных показателей продовольственных товаров
- установление возможности использования продукта для питания человека
- определение способности длительного хранения продовольственных товаров

17 Укажите цель специальной идентификации.

- выявление качественных показателей данного товара до продажи после качественной идентификации
- определение качественных показателей данного товара до продажи после потребительской идентификации
- определение качественных показателей данного товара до продажи, не имеющих отношение к перечню запрещенных к реализации
- установление отношения данного товара к перечню запрещенных к реализации
- определение качественных показателей данного товара до продажи после ассортиментной идентификации

18 Укажите источники идентификации.

- ценные бумаги, маркировка, прилагаемые документы, фактуры
- прилагаемые документы, фактуры, сертификаты, маркировка
- регламентируемые показатели качества, качественное удостоверение, ценные бумаги, фактуры
- нормативные документы, регламентируемые показатели качества, прилагаемые документы, маркировка
- маркировка, ценные бумаги, нормативные документы, качественное удостоверение

19 Сколько задач решается при идентификационной экспертизе товаров?

- 7.0
- 4.0
- 6.0
- 5.0

3.0

20 В каком ряду правильно указано количество способов идентификации?

6.0

2.0

4.0

3.0

5.0

21 Укажите функции идентификации.

управляющие, контроль, информационные

утверждение, рецензирующие

контроль, анализ

информационные, управляющие, направляющие

контроль, утверждение

22 В каком ряду правильно указаны названия способов идентификации?

лабораторные, безопасность

физико-химические, биохимические

безопасность, микробиологические, гистологические

микробиологические, органолептические

биохимические, гистологические

23 Что означает слово «идентификация»?

фальсификация

похожесть

замена

отождествление

повторение

24 Сколько приёмов используют, чтобы снивелировать субъективность получаемых результатов при органолептическом способе идентификации?

6.0

5.0

3.0

4.0

2.0

25 В каком ряду правильно указаны объекты идентификации?

обслуживания, государственные предприятия, покупатели, продавцы, производители

коммерческая деятельность, промышленные предприятия, производители, покупатели, обслуживания, государственные предприятия

рабочая сила, торговые предприятия, производители, покупатели, ценные бумаги, сведения

сведения, обслуживания, ценные бумаги, рабочая сила, коммерческая деятельность

ценные бумаги, торговые предприятия, государственные предприятия, обслуживания, рабочая сила, сведения

26 Какие идентификационные органолептические показатели имеет товар?

вкус и запах

- специальные и внутренние
- общие и внешние
- форма и цвет
- общие и специальные

27 Какие идентификационные показатели относятся к внешнему виду продукции?

- вкус, запах, пищевая ценность
- вкус, запах, энергетическая ценность
- состояние поверхности, консистенция, температура застывания
- форма, цвет, состояние поверхности
- цвет, плотность, температура плавления

28 Какие свойства и идентификационные показатели продовольственных товаров определяются физико-химическим способом?

- безопасность, химические, биологические
- биохимические, микробиологические, физические
- физико-химические, безопасность, свойства плавления
- физико-химические, физические, химические
- микробиологические, безопасность, биохимические

29 В каком ряду правильно указаны методы идентификации?

- химические, тестовые, микробиологические
- измерительные, физические, микробиологические
- тестовые, микробиологические, химические
- измерительные, органолептические, тестовые
- измерительные, химические, биохимические

30 Укажите цель сортовой идентификации.

- определение пищевой ценности того или иного сорта товара после качественной фальсификации
- определение количественных и качественных показателей того или иного сорта товара после специальной идентификации
- определение энергетической способности того или иного сорта товара после потребительской идентификации
- установление соответствия требованиям качества, предусмотренным нормативной документацией для того или иного сорта товара после проведения ассортиментной идентификации
- определение энергетической и пищевой ценностей того или иного сорта товара после товарно-партионной идентификации

31 В каком ряду правильно указаны виды идентификации?

- сортовая, контроль, информационная, специальная, ассортиментная, качественная
- специальная, общая, управляющая, потребительская, качественная
- потребительская, направляющая, контроль, специальная, ассортиментная, сортовая
- ассортиментная, потребительская, товарно-партионная, качественная, сортовая, специальная
- товарно-партионная, утверждение, определяющая, качественная, сортовая, специальная

32 Укажите субъекты идентификации.

- рабочая сила, сведения
- производители, государственные предприятия
- государственные предприятия, обслуживания
- торговые предприятия, производители

- торговые предприятия, обслуживания

33 Укажите количество методов используемых при идентификационной экспертизе.

- 4.0  
 2.0  
 5.0  
 3.0  
 6.0

34 Укажите метод, используемый при идентификационной экспертизе.

- физический  
 гистологический  
 физико-химический  
 тестовый  
 товароведно-технологический

35 Укажите способы идентификации.

- химические, физические  
 микробиологические, безопасность  
 лабораторные, биохимические, физико-химические  
 физико-химические, органолептические  
 органолептические, безопасность

36 В какой строке указаны идентификационные функции?

- утверждение, определяющие, контроль  
 управляющие, контроль, определяющие,  
 управляющие, анализ  
 утверждение, управляющие, направляющие  
 рецензирующие, направляющие

37 Каким требованиям не должны отвечать физико-химические показатели идентификационной экспертизы?

- воспроизводимость полученных результатов в других лабораториях  
 объективность и сопоставимость полученных результатов  
 типичность для конкретного вида, наименования или однородной группы товара  
 субъективность полученных результатов  
 проверяемость данного показателя другими методами

38 Какой прием не используется для снивелирования субъективности получаемых результатов, при органолептическом способе идентификации?

- проводят математическую обработку полученных результатов  
 используют высококвалифицированных экспертов  
 увеличивают количество экспертов  
 уменьшают количество экспертов  
 разрабатывают определенные критерии для тех или иных органолептических показателей

39 Какие органы чувств используют при органолептическом способе идентификации?

- осязательными клетками  
 жировыми клетками

- визуально
- вкусовыми клетками
- органов обоняния

40 Какой из нижеуказанных не относится к измерительным методам идентификационной экспертизы?

- товароведно-технологические
- химические и биохимические
- физические
- органолептические
- микробиологические

41 Какая задача не ставится как цель, при экспертизе подлинности товара?

- соответствует ли внутренняя и внешняя упаковка данного изделия предъявляемым требованиям
- насколько соответствует названное изделие показателям, характерным для данной однородной группы товаров
- имеет ли данное изделие показатели, характерные для подделок подлинного товара
- нарушен ли технологический процесс производства
- соответствует ли маркировка данного изделия требованиям, предъявляемым к ней в ГОСТ-ах

42 Укажите цель фальсификации.

- действия, направленные на повышение количества товара
- действия, направленные на улучшения качества товара при хранении
- действия, направленные на более качественную доставку товара потребителю
- действия, направленные на обман потребителя с целью незаконного дохода
- действия, направленные на производства более качественного товара

43 Укажите объекты фальсификации.

- дорожные знаки, факты, технические и технологические документы, информационные системы, физические и юридические лица
- услуги, товары, дорожные знаки, маркировки, физические и юридические лица, национальные сертификаты, главные эксперты
- денежные знаки, товары, независимые эксперты, национальные сертификаты, материально – технические документы, материально – технические пособия
- услуги, товары, денежные знаки, исторические факты, финансовые и бухгалтерские отчеты
- документы, дорожные знаки, денежные знаки, национальные сертификаты, юридические лица

44 Укажите количество видов фальсификации.

- 5.0
- 7.0
- 8.0
- 6.0
- 4.0

45 Какой из нижеследующих не относится к качественной фальсификации?

- добавление нитратов
- введение консервантов и антибиотиков
- реализация некачественной продукции
- недовес
- добавление воды

46 В каком ряду правильно указаны виды фальсификации?

- комплексная, информационная, количественная, маркировочная, видовая, регистрационная
- ассортиментная, количественная, стоимостная, комплексная, информационная, качественная
- количественная, стоимостная, комплексная, партионная, регистрационная, видовая
- партионная, маркировочная, комплексная, вкусовая, видовая
- качественная, количественная, документационная, цветовая, партионная, маркировочная

47 Какие показатели товара искажаются при информационной фальсификации?

- наименование, страна происхождения, фирма–изготовитель, органолептические и физико-химические показатели
- срок хранения, условия хранения, наименование, физико-химические показатели
- почтовый адрес, дата производства, фирма–изготовитель, микробиологические показатели и показатели безопасности
- наименование, страна происхождения, фирма–изготовитель и его почтовый адрес, количество, состав, условия и срок хранения товара
- органолептические и физико-химические показатели, дата производства, фирма–изготовитель

48 Что означает комплексная фальсификация?

- фальсификация осуществляемая путём сохранения нескольких признаков и частичной заменой одноимёнными подделками
- фальсификация осуществляемая путём сохранения внешних признаков и частичной заменой товара
- фальсификация включающая в себя один вид поддельного товара
- фальсификация включающая в себя два или более отдельных видов подделок товара
- фальсификация осуществляемая путём заменой низкокачественных товаров более качественными

49 Каким методом можно выявить количественную фальсификацию?

- использованием специальных тестовых и измерительных методов
- использованием специальных биохимических методов
- использованием специальных органолептических методов
- использованием специальных проверенных весов
- использованием специальных физико-химических методов

50 На сколько подгрупп делится комплексная фальсификация в зависимости от места формирования?

- 6.0
- 4.0
- 3.0
- 2.0
- 5.0

51 В каком ряду правильно указаны подгруппы комплексной фальсификации в зависимости от места формирования?

- консистенция и внешнее строение
- производственная и предреализационная
- химический состав и свойства
- технологическая и предреализационная
- сырьё и производство

52 Что такое информационная фальсификация?

- обман потребителя за счёт отклонений параметров товара, превышающих предельно допустимые нормы отклонений
- введение чужеродных добавок
- подделка сертификата качества
- подмена части мяса водой, кровью
- подмена ценного товара на менее ценное

53 В каком ряду не правильно указан вид фальсификации?

- информационная
- качественная
- ассортиментная
- тестовая
- количественная

54 Какие условия не требуются для ассортиментной фальсификации ?

- производство и реализация товаров, отличающиеся по показателям качества и наличию дефектов
- подразделение качества товара на сорта
- наличие в продаже товаров других групп, близких по потребительным свойствам и некоторым показателям качества
- все сопроводительные документы на данный товар
- производство и реализация имитаторов данной группы товаров

55 Какие пищевые заменители не используются в качестве объекта при ассортиментной фальсификации?

- продукты с незаконченными биохимическими или другими технологическими процессами
- имитаторы натурального продукта, схожие по определенным, наиболее характерным признакам
- подобные товары из другой группы, имеющие более низкие потребительские свойства
- подобные товары из другой группы, имеющие более высшее потребительские свойства
- товары, полученные из генетически модифицированного сырья

56 Какие условия не требуются для качественной фальсификации ?

- отсутствие законов и их недействие по информационному оболваниванию населения
- действие законодательных нормативов по применению различных пищевых добавок в продтоваров
- наличие в продаже различных пищевых красителей, ароматизаторов, замутнителей, антиокислителей, консервантов и др.
- указание на маркировки всех данных о товаре
- отсутствие надежного контроля за уровнем внесения тех или иных добавок

57 В каком ряду не верно указан способ качественной фальсификации, в зависимости от используемых средств, нарушении рецептуры ?

- добавление или полная замена продукта чужеродными добавками
- введение более дешевых компонентов за счет более дорогостоящих
- добавление воды
- унификация упаковки, используемой для разных групп товаров
- частичная замена натурального продукта имитатором

58 Какой способ не пользуется при количественной фальсификации ?

- неправильное измерение товара
- неточные измерительные технические устройства
- поддельные средства измерений

- введение консервантов, антибиотиков и антиокислителей без их указаний на маркировке товара
- специальные приемы или психологические воздействие на покупателя

59 При инспекционном контроле обнаружили подделанные сертификаты. Какой способ подделки не относится к информационной?

- отбор образцов для проведения сертификации из других партий с аналогичными наименованиями товара и изготовителя, под которых подделывается фальсификат
- подделка подлинной копии сертификата с подлинными печатями, путем удаления некоторых записей и внесения новых реквизитов, характеризующих фальсифицированный товар
- подделка сертификата с использованием подлинного бланка установленной формы и внесением всех реквизитов фальсифицированного товара
- специальные приемы или психологические воздействие на покупателя
- выдача подлинных сертификатов органом по сертификации, который перед проведением испытаний для подтверждения безопасности провел идентификацию на подлинность

60 Какой из нижеуказанных не относится к способу защиты маркировки от подделок ?

- бумага, чувствительная к различным растворителям
- защитные волокна
- водяные знаки
- черная радужная цветная полоска
- специальные металлические нити

61 К какому виду относится предреализационная фальсификация ?

- к информационной
- к количественной
- к качественной
- к комплексной
- к ассортиментной

62 Укажите отличительные характерные признаки зерна.

- по вкусу, запаху и консистенции
- по количеству белков, жиров и углеводов
- по цвету, вкусу и химическому составу
- по внешнему виду, цвету и размерам
- по гистологическим, ботаническим и биологическим особенностям

63 Какой круг задач рассматривается при проведении экспертизы подлинности зерна?

- изучение, строение видов, классов и типов зерна и органолептических показателей фальсифицированных зёрен
- изучение условий хранения и происходящих изменений при хранении видов, классов и типов зерна
- изучение химического состава видов, классов и типов зерна и физико-химических показателей фальсифицированных зёрен
- идентификация видов, классов и типов зерна и изучение способов, методов выявления фальсификации зерна
- изучение анатомического строения видов, классов и типов зерна и показателей безопасности фальсифицированных зёрен

64 Укажите специфические свойства зерна, используемые при идентификационной экспертизе.

- условия хранения
- органолептические показатели
- органолептические и физико-химические показатели

- масса 1000 зёрен
- физико-химические показатели

65 В каком ряду правильно указан специфический идентификационный показатель – масса 1000 зёрен пшеницы?

- 35 – 45 г
- 20 – 25 г
- 45 – 50 г
- 30 – 40 г
- 20 – 30 г

66 В каком ряду правильно указан специфический идентификационный показатель – масса 1000 зёрен ржи?

- 15 – 25 г
- 30 – 40 г
- 55 – 60 г
- 35 – 45 г
- 18 – 20 г

67 В каком ряду правильно указан специфический идентификационный показатель – масса 1000 зёрен риса?

- 30 – 40 г
- 15 – 30 г
- 4 – 7 г
- 20 – 25 г
- 18 – 20 г

68 В каком ряду правильно указан специфический идентификационный показатель – масса 1000 зёрен овса?

- 35 – 45 г
- 25 – 35 г
- 8 – 18 г
- 20 – 30 г
- 20 – 25 г

69 В каком ряду правильно указан специфический идентификационный показатель – масса 1000 зёрен гречихи?

- 20 – 35 г
- 18 – 20 г
- 20 – 25 г
- 25 – 30 г
- 8 – 18 г

70 В каком ряду правильно указан специфический идентификационный показатель – масса 1000 зёрен пшено?

- 30 – 40 г
- 4 – 7 г
- 35 – 45 г
- 45 – 50 г

20 – 30 г

71 По каким идентификационным особенностям пшеница подразделяется на типы и подтипы?

- по биологическим и гистологическим
- по цитологическим и ботаническим
- по технологическим и морфологическим
- по ботаническим и биологическим
- по физиологическим и морфологическим

72 В каком ряду правильно указано количество классов мягкой пшеницы по идентификационным показателям?

- 2.0
- 4.0
- 3.0
- 6.0
- 5.0

73 В каком ряду правильно указано количество классов твёрдой пшеницы по идентификационным показателям?

- 3.0
- 4.0
- 6.0
- 5.0
- 2.0

74 Какими способами фальсифицируется зерно?

- качественным, ассортиментным, органолептическим, физико-химическим
- качественным, ассортиментным, органолептическим
- информационным, ассортиментным, физико-химическим
- ассортиментным, количественным, информационным, качественным
- количественным, качественным, органолептическим

75 По каким показателям можно отличить ассортиментную фальсификацию пшеницы?

- по массовой доле клейковины, массе natуры зерна, количеству углеводов и минеральных веществ
- по массе 1000 зёрен, стекловидности, массе natуры зерна и усвояемостью
- по заражённости вредителями, содержанию углеводов, массе natуры зерна
- по стекловидности, массе natуры зерна, массовой доле клейковины, качеству
- по массе natуры зерна, стекловидности, количеству белков и эндоспермы

76 По каким показателям можно отличить ассортиментную фальсификацию риса?

- по массе 1000 зёрен, светло жёлтому цвету, количеству чужеродных добавок
- по кофейному цвету, содержанию белков и углеводов
- по заражённости вредителями, массе 1000 зёрен, массовой доле клейковины
- по массе natуры зерна, кофейному цвету, количеству сорной примеси
- по стекловидности, массе natуры зерна, содержанию белков

77 Какой из нижеуказанных не является ассортиментной фальсификацией крупы?

- добавление чужеродных добавок
- подмена одного вида крупы другим

- подмена одного сорта крупы другим
- подмена одного номера крупы другим
- подмена крупы, полученной из одного вида зерна другим

78 В каком ряду правильно указана качественная фальсификация крупы?

- реализовалась низкосортная крупа под видом высококачественной
- была подмена сертификата
- вес нетто мешка с крупой занижен
- реализация плесневых, забродивших круп
- искажены данные об обработке крупы

79 В каком ряду указан идентификационный признак ржаной муки?

- наличие белого или кремового цвета с желтоватым оттенком
- низкое содержание водорастворимых гемицеллюлоз
- наличие хорошо отмываемой клейковины
- отсутствие отмываемой клейковины
- способность клейковины растягиваться

80 В каком ряду правильно указано количество типов макаронных изделий в зависимости от форм?

- 5.0
- 3.0
- 6.0
- 4.0
- 2.0

81 Какой вариант не относится к информационной фальсификации макаронных изделий?

- сорт муки и количество макаронных изделий
- сорт муки из которого изготовлены макаронные изделия
- количество макаронных изделий и состав продукта
- содержание воды и введение улучшителей муки
- наименование товара и состав продукта

82 Какой из нижеуказанных вариантов не соответствует к типу макаронных изделий по формам?

- фигурные
- трубчатые
- нитеобразные
- овальные
- лентообразные

83 В каком варианте верно указаны сроки хранения томатных макаронных изделий?

- 6 месяцев
- 5 месяцев
- 2 месяцев
- 1 год
- 3 месяцев

84 При какой относительной влажности и температуры воздуха надо хранить макаронные

изделия?

- 45 – 55% ; 10 град.С
- 75 – 80% ; 20 град.С
- 55% ; 15 град.С
- 70% ; 30 град.С
- 60% ; 25 град.С

85 На сколько видов подразделяются хлебобулочные изделия в зависимости от используемой муки?

- 1.0
- 2.0
- 5.0
- 3.0
- 4.0

86 Какой из нижеуказанных не относится к качественной фальсификации хлеба?

- добавление других сортов муки
- повышенное содержание воды
- замена дрожжей на другие разрыхлители
- подмена хлеба выработанного из одного сорта муки другим
- добавление улучшителей муки

87 К какому виду фальсификации относится несоблюдение технологических параметров производства хлеба?

- к комплексной
- к ассортиментной
- к количественной
- к качественной
- к информационной

88 Какой из нижеуказанных вариантов не относится к качественной фальсификации хлебобулочных изделий?

- повышенное содержание воды
- замена дрожжей на химические разрыхлители
- добавление пищевых красителей
- подмена одного вида хлебобулочных изделий другими
- недовложения ценных компонентов предусмотренных рецептурой

89 По каким показателям определяется тип хлеба при идентификационной экспертизе?

- по виду муки
- по сорту муки
- по химическому составу
- по способу выпечки
- по условию хранения

90 Какими способами осуществляется качественная фальсификация хлебобулочных изделий?

- понижением количества основного сырья; введением пищевых красителей, вкусовых и ароматических веществ

- повышением содержания дрожжей; понижением содержания соли; заменой дрожжей на химические разрыхлители
- понижением содержания воды; введением пищевых красителей и консервантов
- повышением содержания воды; введением пищевых красителей, антибиотиков, консервантов; добавлением других сортов муки
- повышением количества вспомогательного сырья; понижением содержания воды; заменой дорогих ценных компонентов более дешевыми

91 По каким признакам отличаются сорта пшеничной муки друг от друга?

- высоким содержанием полосок и ферменты
- высоким содержанием водорастворимых гемицеллюлозы и витаминов
- по органолептическим и физико-химическим показателям
- по составу и свойствам
- высоким содержанием клейковины и золы

92 По каким признакам отличаются сорта ржаной муки друг от друга?

- по показателям безопасности
- по содержанию клейковины и витаминов
- по содержанию водорастворимых моноцеллюлозы и минеральных веществ
- по составу и свойствам
- по органолептическим и физико-химическим показателям

93 В каком ряду правильно указаны отличительные идентификационные признаки мелкоизмельченной ржаной муки?

- цвет серый с кофейным оттенком, содержание золы – 3,5%, клейковины – 30%, кислотность – 5,5-6,0 град.
- цвет белый с желтоватым оттенком, содержание золы – 2,8%, клейковины – 25%, кислотность – 4-4,5 град.
- цвет белый с желтоватым или кофейным оттенком, содержание золы – 2,5%, клейковины – 22%, кислотность – 3,5-4 град.
- цвет белый с желтоватым или кофейным оттенком, содержание золы – 2,0%, кислотность – 4,5-5 град., содержание клейковины – 20%
- цвет беловатый или кофейный, содержание золы – 3,0%, клейковины – 28%, кислотность – 4,5-5 град.

94 Какие показатели должна иметь пшеничная мука, из которой выпекают хлеб?

- мука с приятным вкусом и запахом
- мука средним и хорошо развитым пористостью
- мука слабо кислым вкусом и запахом
- мука с хорошей и средней клейковиной
- мука высоким содержанием минеральных веществ и белков

95 Из какой муки выпекают ржаной хлеб в отличие от пшеничного хлеба? Укажите идентификационный показатель.

- с повышенным содержанием белков
- из муки с низким содержанием кислотности
- из муки с низким содержанием влаги
- из муки без клейковины
- с хорошо развитым пористостью

96 Какую влажность по действующим стандартам должен иметь ржаной хлеб? Укажите идентификационный показатель.

- более 55%
- более 48%
- более 45%
- более 51%
- более 40%

97 Какую кислотность по действующим стандартам должен иметь ржаной хлеб? Укажите идентификационную особенность.

- более 25 град.
- более 20 град.
- более 15 град.
- более 12 град.
- более 18 град.

98 Какую пористость по действующим стандартам должен иметь ржаной хлеб? Укажите идентификационный показатель.

- более 45 – 50%
- более 50 – 55%
- более 48 – 50%
- более 45 – 48%
- более 40 – 45%

99 Сколько процентов белка по действующим стандартам должен содержать ржаной хлеб? Укажите идентификационную особенность.

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

100 Какую влажность по действующим стандартам должен содержать пшенично–ржаной хлеб? Какой показатель считается идентификационным?

- более 40%
- более 48%
- более 45%
- более 49%
- более 55%

101 Укажите кислотность, которую по действующим стандартам должен иметь пшенично–ржаной хлеб? Какой показатель считается идентификационным?

- более 8 – 10 град.
- более 6 – 8 град.
- более 4 – 6 град.
- более 10 – 11 град.
- более 3 – 5 град.

102 Какую пористость по действующим стандартам должен иметь пшенично–ржаной хлеб? Какой показатель считается идентификационным?

- более 49 – 54%

- более 40 – 45%
- более 45 – 49%
- более 40 – 50%
- более 35 – 40%

103 Какое количество белков должен содержать по действующим стандартам пшенично-ржаной хлеб? В каком ряду дан идентификационный показатель?

- более 7,5 – 8,0%
- более 4,0 – 6,0%
- более 3,0 – 3,5%
- более 6,5 – 7,5%
- более 6,0 – 8,5%

104 Укажите методы, используемые при выявлении фальсификации зерна.

- физико-химические, экспертные, биохимические
- технические, микробиологические, сенсорные
- микробиологические, органолептические, физико-химические
- органолептические, технические, физико-химические
- безопасность, химические, биохимические

105 В каком ряду правильно указана количественная фальсификация зерна?

- фальсификация осуществляемая путём искажения информации об органолептических показателях товара, обмана потребителей
- фальсификация осуществляемая путём искажения информации об органолептических, физико-химических показателях товара, обмана потребителей
- фальсификация осуществляемая путём отклонений параметров превышающих предельно допустимые нормы отклонений, неточной информацией о физико-химических показателях товара, обмана потребителей
- обман потребителя за счёт значительных отклонений параметров товара, превышающих предельно допустимые нормы отклонений
- фальсификация осуществляемая путём замены веса, объема, эргономических свойств товара, обмана потребителей

106 В каком ряду правильно указана информационная фальсификация зерна?

- фальсификация осуществляемая путём замены веса, объема, эргономических свойств товара
- фальсификация осуществляемая путём искажения информации о весе, объеме, органолептических показателях товара
- фальсификация осуществляемая путём искажения химического состава, органолептических показателей товара
- фальсификация осуществляемая путём обмана потребителя с помощью неточной или искажённой информации о товаре
- фальсификация осуществляемая путём искажения информации о физико-химических показателях товара

107 Сколько видов крупы вырабатывается в зависимости от формы и строения ячмени? В каком ряду дан идентификационный показатель?

- 5.0
- 3.0
- 4.0
- 2.0
- 6.0

108 В каком ряду правильно указано количество номеров перловой крупы, выпускаемых в зависимости от размеров? В каком ряду указан идентификационный показатель?

- 3.0
- 6.0
- 4.0
- 5.0
- 7.0

109 В каком ряду правильно указано количество номеров ячменной крупы, выпускаемых в зависимости от размеров?

- 2.0
- 6.0
- 5.0
- 4.0
- 3.0

110 В каком ряду правильно указано количество ассортимента гречневой крупы?

- 6.0
- 4.0
- 7.0
- 3.0
- 5.0

111 В каком ряду правильно указаны отличительные признаки разных видов круп?

- внешние и внутренние признаки, форма, размеры, физико-химические показатели
- морфологические признаки, форма хлорофилловых зёрен, размеры, идентификационные признаки
- пищевая ценность, форма, цвет, идентификационные показатели
- внешние признаки, форма, размеры, идентификационные показатели
- внешние признаки, форма хлорофилловых зёрен, размеры, органолептические показатели

112 Укажите идентификационный показатель определения типа хлеба.

- упаковка
- цвет муки
- химический состав
- сорт муки
- маркировка

113 В каком ряду указаны отличительные особенности ассортиментной фальсификации риса?

- светло-жёлтый цвет, масса 1000 зёрен
- кофейный цвет, количество чужеродных добавок, содержание белков
- содержание белков, кофейный цвет
- масса натуре зерна, количество сорной примеси
- содержание углеводов, массовая доля клейковины

114 Какие методы используются для выявления фальсификации зерна.

- безопасность, физико-химические
- химические, биохимические
- биохимические, экспертные

- органолептические, физико-химические
- экспертные, химические

115 В каком ряду указаны методы выявления качественной фальсификации крупы?

- товароведно-технологический, измерительный
- измерительный, физический
- биохимический, тестовый
- измерительный, тестовый
- физико-химический, органолептический

116 По каким признакам отличаются виды муки при идентификационной экспертизе?

- технологическим
- биологическим
- органолептическим
- идентификационным
- морфологическим

117 Какие показатели крупяных изделий искажаются при информационной фальсификации?

- консистенция, внешний вид, размеры товара
- количество, вес, размеры, состав товара
- сертификация, ассортимент, вид, сорт товара
- наименование изготовителя и товара, количество, таможенные документы
- состав, вид, внешний вид, цвет

118 Каким методом можно выявить качественную фальсификацию крупы?

- биохимическим и физико-химическим
- измерительным и товароведно-технологическим
- тестовым и измерительным
- органолептическим и физико-химическим
- физико-химическим и тестовым

119 Какие показатели крупы определяются при идентификационной экспертизе?

- цвет
- влага
- количество посторонних примесей
- сорт
- количество ядер

120 По каким показателям определяется сорт крупы?

- по виду качественных сортов
- по количеству белков
- по количеству посторонних примесей
- по количеству качественного ядра
- по количеству качественного зерна

121 В каком ряду правильно указана количественная фальсификация крупы?

- фальсификация осуществляемая путём добавления посторонних, минеральных, органических примесей, крупяных зёрен с поврежденными ядрами

- фальсификация осуществляемая путём добавления чужеродных добавок, примесей, испорченных зёрен крупы
- фальсификация осуществляемая путём искажения информации о качестве товаре
- фальсификация осуществляемая путём значительных отклонений параметров товара, превышающих предельно допустимые нормы отклонений
- фальсификация осуществляемая путём подмены одного сорта крупы другим, одного вида крупы другим

122 В каком ряду правильно указана информационная фальсификация крупы?

- фальсификация осуществляемая путём обмана, искаженной информации о стандартных измерительных параметрах
- фальсификация осуществляемая путём подмены более качественных сортов крупы низкосортными
- фальсификация осуществляемая путём добавления посторонних, минеральных, органических примесей, также крупяных зёрен с поврежденными ядрами
- фальсификация осуществляемая путём искажения информации о качестве товара
- фальсификация осуществляемая путём всесторонней и точной информации о качестве товара

123 В каком ряду правильно указаны отличительные идентификационные показатели манной крупы марки «М»?

- круглавидная, кофейного цвета, блестящая, покрыта крахмальной оболочкой, консистенция однородная
- стекловидная, серого цвета, блестящая, покрыта мучной оболочкой, консистенция мягкая
- полустекловидная, белого цвета, блестящая, покрытая семенной оболочкой, консистенция твёрдая
- круглавидная, белого цвета, мутная, покрыта мучной оболочкой, консистенция однородная
- шаровидная, желтого цвета, блестящая, покрыта целлюлозной оболочкой, консистенция твёрдая

124 Какая из нижеуказанных не является ассортиментной фальсификацией овощей?

- подмена пищевых сортов техническими
- подмена одного сорта овощей другими
- подмена овощей в потребительской стадии на овощи находящиеся в съёмной стадии зрелости
- реализация некачественной продукции
- подмена одного вида овощей другими

125 Какая цель исследования возникает при проведении экспертизы овощей?

- идентификация формы и размеров
- идентификация места произрастания
- определение химического состава
- идентификация вида овощей
- идентификация цвета и вкуса

126 К какому виду фальсификации относится подмена одного сорта плодов другими?

- к комплексной
- к количественной
- к качественной
- к ассортиментной
- к информационной

127 Был подделан сертификат качества переработанных овощей. К какой фальсификации относится этот случай?

- к ассортиментной
- к комплексной

- к качественной
- к информационной
- к количественной

128 Вместо сушеного картофеля высшего сорта продают картофель 2-го или 1-го сорта. К какому виду фальсификации относится этот вариант?

- к количественной
- к ассортиментной
- к информационной
- к комплексной
- к качественной

129 Какой вариант берется за основу при идентификации сушеных плодов?

- влажность 5 – 12%
- влажность 3 – 14%
- влажность 2 – 10%
- влажность 4 – 10%
- влажность 6 – 15%

130 Какой вариант не относится к информационной фальсификации переработанных овощей?

- подделка таможенных документов
- количество товара
- наименование товара
- недовес
- страна происхождения товара

131 Какой параметр не дает возможность отличить нитратную продукцию?

- отсутствие сладкого вкуса овощей
- неясно выраженный вкус и аромат
- несозревание семени у арбуза, дыни
- не плотная кожица овощей
- хорошо выраженная сосудистая ткань в средней части овощей

132 Какой из нижеследующих вариантов не относится к информационной фальсификации плодов?

- количество товара
- страна происхождения товара
- наименование товара
- продажа не полностью созревших плодов
- способ и дозировка обработки плодов

133 Укажите вариант, не относящийся к качественной фальсификации переработанных плодов и овощей.

- добавление воды
- использование некачественного сырья
- введение консервантов и антибиотиков
- подмена одного вида переработанных плодов и овощей другим
- нарушение рецептурного состава

134 В продажу поступили овощи сушеные второго сорта вместо первого. Укажите вид фальсификации.

- информационный
- стоимостный
- качественный
- ассортиментный
- комплексный

135 Подменили один сорт овощей другим. Укажите вид фальсификации.

- к стоимостной
- к комплексной
- к специальной
- к ассортиментной
- к количественной

136 В каком ряду указан вариант относящийся к количественной фальсификации переработанных овощей?

- указание на упаковке о присутствующих антиоксидантов
- искажение информации о товаре
- наименование фирмы – изготовителя
- обвес
- подделка сертификата качества

137 Какой вариант не относится к качественной фальсификации плодоовощных консервов?

- нарушение технологического процесса
- введение антиоксидантов
- введение чужеродных добавок
- подмена одного вида консервной продукции другим
- введение консервантов

138 В каком ряду даны различительные признаки помологических сортов сливы?

- по форме, окраске кожуры, форме
- по срокам созревания, мякоти, технологическим свойствам
- по вкусу, окраске кожицы, мякоти, величине
- по форме, величине, окраске кожицы, мякоти, вкусу, срокам созревания, технологическим свойствам
- по вкусу, окраске мякоти, окраске кожицы

139 Укажите показатели, принимаемые во внимание при экспертизе качества плодов и овощей?

- степень зрелости, окраска, механические повреждения, вкус
- степень зрелости, механические повреждения, сельскохозяйственные повреждения
- форма, внутреннее строение, свежесть, болезни, цвет
- форма, величина, внутреннее строение, окраска, свежесть, болезни, степень зрелости, механические повреждения, сельскохозяйственные вредители
- вкус, состояние мякоти, сельскохозяйственные вредители, свежесть

140 Допустимое процентное количество влажности ядер фундука?

- 5.0
- 3.5
- 7.0

- 6.0  
 4.5

141 В каком пункте дана длина кочерыжки белокочанной капусты, использовавшаяся при идентификационной экспертизе?

- не более 2,3 см  
 не более 0,8 см  
 не более 2 см  
 не более 1,2 см  
 не более 3 см

142 Укажите показатели качества определяющиеся при экспертизе квашенных овощей?

- товарные сорта, нормативные документы, общие показатели  
 специфические показатели, товарные сорта  
 общие показатели, товарные сорта  
 нормативные документы, показатели безопасности, общие показатели, специфические показатели, товарные сорта  
 товарные сорта, общие показатели, показатели безопасности

143 Максимальная процентная влажность высушенных фруктов, использовавшаяся при идентификационной экспертизе:

- 10 - 15%  
 14-16%  
 20 -22%  
 18 - 25%  
 28 - 30%

144 Максимальная процентная влажность высушенных овощей, использовавшаяся при идентификационной экспертизе:

- 8-15%  
 15-20%  
 14-18%  
 11-14%  
 7-13%

145 Укажите количество соли, содержащейся в маринадах, выпускаемых в банках, использовавшаяся при идентификационной экспертизе.

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

146 Какое процентное количество крахмала, использовавшаяся при идентификационной экспертизе, содержится в сортах картофеля?

- 15-20%  
 10-12%  
 3-6%  
 12-22%  
 25-30%

147 При идентификационной экспертизе выявилось, что семена расположены на поверхности ягоды. Какой это вид ягод?

- садовые
- настоящие
- сложные
- ложные
- лесные

148 При идентификационной экспертизе выявилось, что ягоды многогнездные, состоящие из долек, покрытых пленкой. Это какие плоды?

- орехоплодные
- тропические
- косточковые
- цитрусовые
- семечковые

149 Идентификационные особенности: представляют собой сочную мякоть и расположенную в центре косточку. Укажите вид плодов.

- семечковые
- тропические
- цитрусовые
- косточковые
- субтропические

150 Имеют такие идентификационные признаки: состоят из съедобной мякоти и расположенного в центре семенного гнезда, разделенного на камеры. Укажите вид плодов.

- субтропические
- орехоплодные
- косточковые
- семечковые
- ягоды

151 Имеются такие идентификационные признаки: состоят из скорлупы и ядра с высоким содержанием жира и крахмала. Это какие плоды?

- тропические
- семечковые
- настоящие орехи
- костянковые орехи
- косточковые

152 Идентификационные признаки: формируются путем разрастания столонов корневой системы некоторых растений и содержат полисахариды, целлюлозу и гемицеллюлозы. Какие это овощи?

- бобовые овощи
- томатные овощи
- корнеплоды
- клубнеплоды
- тыквенные овощи

153 Имеются такие идентификационные показатели: созревшие или не созревшие плоды, имеющие сочную мякоть в которой расположены семена покрытые плотной плодовой оболочкой. Какой это вид овощей?

- томатные
- клубнеплодные
- листовые
- тыквенные
- зерновые

154 Имеют такие идентификационные особенности: получают из целых или нарезанных долек натуральных плодов и овощей путем выдерживания при температуре до 100 градусов Цельсия. Это какие плоды и овощи?

- сушеные
- замороженные
- стерилизованные
- пастеризованные
- маринованные

155 Идентификационные признаки: получают из целых или нарезанных долек натуральных плодов и овощей путем выдерживания при температуре свыше 100 градусов Цельсия. Это какие плоды и овощи ?

- сушеные
- маринованные
- пастеризованные
- стерилизованные
- охлажденные

156 Идентификационные особенности: получают из целых или нарезанных долек овощей путем добавления соли и закрытия в герметический таре. Какие это овощи?

- стерилизованные
- маринованные
- соленые
- квашеные
- пастеризованные

157 Что означают показатели назначения предъявляемых к качеству плодоовощных консервов?

- регламентирующие и основные показатели характеризующие органолептические свойства консервов
- допустимое количество тяжелых металлов
- внешний вид потребительской тары
- структуру, чистоту, профилактическое значение, функциональное назначение, пищевую и диетическую ценность консервов
- сроки хранения и внутреннее состояние поверхности металлической тары для всех видов консервов

158 Что характеризуют эргономические показатели предъявляемые к качеству плодоовощных консервов?

- внешний вид потребительской тары
- сроки хранения и внутреннее состояние поверхности металлической тары для всех видов консервов
- допустимое количество тяжелых металлов
- регламентирующие и основные показатели характеризующие органолептические свойства консервов как внешний вид, цвет, вкус и запах

- структуру, чистоту, профилактическое значение, функциональное назначение, пищевую и диетическую ценность консервов

159 Что характеризуют эстетические показатели предъявляемые к качеству плодоовощных консервов?

- структуру, чистоту, профилактическое значение, функциональное назначение, пищевую и диетическую ценность консервов
- регламентирующие и основные показатели характеризующие органолептические свойства консервов, как внешний вид, цвет, вкус и запах
- допустимое количество тяжелых металлов
- сроки хранения и внутреннее состояние поверхности металлической тары для всех видов консервов
- внешний вид потребительской тары

160 Имеют такие идентификационные признаки: образуются из созревших плодов растений, имеющих сочную мякоть в виде камер, в которых расположены семена, покрытые плодовой оболочкой. Какие это овощи?

- бобовые
- корневищные
- корнеплодные
- томатные
- тыквенные

161 Идентификационные особенности: получают из целых или нарезанных долек натуральных плодов и ягод с кожицей или без нее путем заливки сахарным сиропом и пастеризования в герметической таре. Это какой вид продукции?

- цукаты
- джем
- варенье
- компот
- конфитюр

162 Идентификационные показатели: формируются из сочного плода и бобов в незрелом состоянии, в которых содержатся сахара, крахмал, витамины, белки, целлюлоза. Какие это овощи?

- томатные
- корневищные
- зерновые
- бобовые
- листовые

163 Идентификационные показатели: формируются из зерен растения в незрелом состоянии и содержатся сахара, крахмал, целлюлозу, гемицеллюлозы. Какие это овощи?

- корневищные
- цветочные
- стеблевые
- зерновые
- листовые

164 Идентификационные признаки: формируются из разросшихся сочный соцветий растения и содержат сахара, витамины, целлюлоза, гемицеллюлозы. Какие это овощи?

- корневищные
- тыквенные
- бобовые
- цветочные
- томатные

165 При идентификационной экспертизе выявилось, что вместо лука репчатого предлагался лук шалот, а вместо лука батун-лук порей. Какая эта фальсификация?

- стоимостная
- качественная
- информационная
- ассортиментная
- комплексная

166 Вес нетто сетки с луком оказывается значительно меньше чем заказывал и оплатил покупатель. . Какие эта фальсификация?

- количественная
- ассортиментная
- качественная
- стоимостная
- информационная

167 Получают из целых или нарезанных долек натуральных плодов и овощей с кожицей или без нее путем заливки маринадом и пастеризования в герметической таре. Какие переработанные продукты имеют эти идентификационные показатели ?

- компоты из плодов и ягод
- замороженные плоды и овощи
- пастеризованные плоды и овощи
- маринованные плоды и овощи
- сушеные плоды и овощи

168 Вырабатывают из целых или нарезанных овощей путем добавления соли и подвергнутые молочнокислому брожению за счет сахаров, присутствующих в овощах, и выдерживанию в негерметической упаковке. Какие переработанные продукты имеют эти идентификационные показатели ?

- стерилизованные плоды и овощи
- замороженные плоды и овощи
- пастеризованные плоды и овощи
- квашеные овощи
- сушеные плоды и овощи

169 Получают из целых или нарезанных овощей путем добавления соли и закрытия в герметической таре. Какие переработанные продукты имеют эти идентификационные показатели ?

- маринованные плоды и овощи
- замороженные плоды и овощи
- стерилизованные плоды и овощи
- соленые овощи
- сушеные плоды и овощи

170 Изготавливают из целых или нарезанных долек натуральных плодов и овощей с кожицей или без нее путем выдерживания при температуре свыше 100 град.Целсия, в герметической таре.Какие переработанные продукты имеют эти идентификационные показатели ?

- сушеные овощи и плоды
- соленые овощи
- маринованные плоды и овощи
- стерилизованные плоды и овощи
- пастеризованные плоды и овощи

171 Фальсификация происходит за счет реализации ломанных, мятых, дряблых, испорченных грибов . Какой это вид фальсификации?

- количественная
- комплексная
- стоимостная
- качественная
- ассортиментная

172 Вместо груздей настоящих, относящихся к I категории, продают грузди синеющие, относящиеся ко II категории.Какой это вид фальсификации грибов?

- стоимостная
- качественная
- информационная
- ассортиментная
- количественная

173 К какой категории по идентификационным признакам относятся грибы с высокой пищевой ценностью, не требующие предварительного отваривания?

- без категории
- к третьей
- ко второй
- к первой
- к четвертой

174 К какой категории по идентификационным признакам относятся грибы с высокой питательной ценностью, но требующие непродолжительного отваривания?

- без категории
- к третьей
- к первой
- ко второй
- к четвертой

175 К какой категории по идентификационным признакам относятся грибы со средней питательной ценностью, требующие длительного отваривания и удаления отвара?

- без категории
- ко второй
- к первой
- к третьей
- к четвертой

176 К какой категории по идентификационным признакам относятся съедобные грибы с низкой питательной ценностью, требующие двукратного отваривания с удалением отвара.

- без категории
- ко второй
- к первой
- к четвертой
- к третьей

177 Какой показатель не относится к идентификационным признакам кукурузного крахмала?

- содержание протеина в высшем сорте
- кислотность для высшего сорта
- массовая доля общей золы
- массовая доля влаги
- количество крапин на 1 дм<sup>2</sup> поверхности крахмала, видимых невооруженным глазом

178 Была подмена одного сорта крахмала другим. К какой фальсификации это относится?

- информационная
- количественная
- качественная
- ассортиментная
- комплексная

179 Были подделаны таможенные документы и штриховой код крахмала. К какой фальсификации это относится?

- ассортиментная
- комплексная
- стоимостная
- количественная
- информационная

180 Какой из нижеуказанных не определяет сорт кукурузного крахмала при идентификации?

- содержание протеина
- массовая доля общей золы
- количество крапин на 1 дм<sup>2</sup> поверхности крахмала, видимых невооруженным глазом
- массовая доля щелочи
- кислотность

181 В крахмал добавлен сода или гипс. Каким способом можно выявить эту фальсификацию?

- определением веса нетто крахмала
- добавлением горячей воды
- добавлением к крахмалу йода
- добавлением к крахмалу холодной воды и любой кислоты
- определением кислотности крахмала

182 Какие задачи решаются при экспертизе подлинности крахмала?

- изучение химического состава крахмала
- изучение способов и условий хранения крахмала
- изучение органолептических показателей крахмала

- изучение идентификации видов, сортов крахмала
- изучение свойств крахмала

183 Укажите задачи, поставленные перед экспертизой для определения подлинности крахмала и крахмалопродуктов

- изучение состава сырья используемого для производства видов и сортов крахмала, также методов выявления фальсификации крахмала продуктов
- изучение органолептических показателей видов и сортов крахмала
- изучение химического состава крахмала и крахмалопродуктов, энергетической ценности и свойства состава сортов крахмала
- изучение идентификации видов, сортов крахмала и крахмалопродуктов
- изучение физико-химических показателей и способов хранения видов, сортов крахмала

184 В каком ряду правильно указаны характерные идентификационные показатели картофельного крахмала?

- форма овальная и округлая, поверхность гладкая, размеры 25–85 мкм, массовая доля влаги 10–15%
- форма многоугольная, поверхность гладкая, размеры 15–75 мкм, массовая доля влаги 20–25%
- форма овальная и яйцеобразная, поверхность шероховатая, размеры 15–105 мкм, массовая доля влаги 18–22%
- форма овальная и яйцеобразная, поверхность гладкая, размеры 15–100 мкм, массовая доля влаги 17–20%
- форма округлая, поверхность шероховатая, размеры 10–35 мкм, массовая доля влаги 18–25%

185 В каком ряду правильно указаны характерные идентификационные показатели кукурузного крахмала?

- форма шестиугольная, мучнистая часть овальная, размеры 12–16 мкм, массовая доля влаги 15–20%
- форма овальная и яйцеобразная, размеры 5–100 мкм, массовая доля влаги 11–20%
- форма многоугольная, мучнистая часть округлая, размеры 5–25 мкм, массовая доля влаги 11–13%
- форма многоугольная, мучнистая часть округлая, размеры 3–8 мкм, массовая доля влаги 3–8%
- форма четырёхугольная, мучнистая часть овальная, размеры 15–30 мкм, массовая доля влаги 13–15%

186 В каком ряду правильно указаны характерные идентификационные показатели рисового крахмала?

- форма шестиугольная, размеры 6–13 мкм, массовая доля влаги 13–17%
- форма эллипсообразная, размеры 5–10 мкм, массовая доля влаги 12–15%
- форма яйцеобразная, размеры 5–18 мкм, массовая доля влаги 13–18%
- форма многоугольная, размеры 3–8 мкм, массовая доля влаги 11–13%
- форма четырёхугольная, размеры 6–12 мкм, массовая доля влаги 5–9%

187 В каком ряду правильно указаны характерные идентификационные показатели пшеничного крахмала?

- форма овальная и яйцеобразная, размеры 25–40 мкм, массовая доля влаги 13–15%
- форма шестиугольная и овальная, размеры 3–8 мкм, массовая доля влаги 15–18%
- форма четырёхугольная, размеры 30–35 мкм, массовая доля влаги 18–22%
- форма эллипсообразная и округлая, размеры 20–35 мкм, массовая доля влаги 11–13%
- форма многоугольная и округлая, размеры 15–20 мкм, массовая доля влаги 17–20%

188 По каким признакам отличаются виды крахмала друг от друга?

- по составу и величине зёрен
- по размеру и растворимости в воде

- по цвету и форме зёрён
- по размеру и форме зёрён
- по цвету и величине зёрён

189 Укажите количество крапинок в 1 кв. дм картофельного крахмала высшего сорта, которое используется как идентификационный показатель при экспертизе.

- 250.0
- 280.0
- 500.0
- 700.0
- 180.0

190 Укажите количество крапинок в 1 кв. дм картофельного крахмала экстра сорта, которое используется как идентификационный показатель при экспертизе.

- 40.0
- 100.0
- 70.0
- 60.0
- 50.0

191 Укажите количество крапинок в 1 кв. дм картофельного крахмала первого сорта, которое используется как идентификационный показатель.

- 200.0
- 280.0
- 800.0
- 700.0
- 60.0

192 Укажите массовую долю золы в картофельном крахмале экстра сорта, которая используется как идентификационный показатель.

- 0.006
- 0.0025
- 0.0045
- 0.003
- 0.005

193 Укажите массовую долю золы в картофельном крахмале высшего сорта, которая считается идентификационным показателем.

- 0.005
- 0.0065
- 0.004
- 0.0035
- 0.0055

194 Укажите массовую долю золы в картофельном крахмале первого сорта, которая считается идентификационным показателем.

- 0.0075
- 0.0035
- 0.003

- 0.005
- 0.006

195 Укажите кислотность картофельного крахмала экстра сорта, которая используется при идентификационной экспертизе.

- 15 град. Т
- 10 град. Т
- 12 град. Т
- 6 град. Т
- 8 град. Т

196 Укажите кислотность картофельного крахмала высшего сорта, которая используется при идентификационной экспертизе.

- 15 град. Т
- 14 град. Т
- 12 град. Т
- 10 град. Т
- 20 град. Т

197 Укажите кислотность картофельного крахмала первого сорта, которая берется за основу при идентификационной экспертизе.

- 10 град. Т
- 6 град. Т
- 10 град. Т
- 14 град. Т
- 8 град. Т

198 Укажите количество крапин в 1 кв. дм кукурузного крахмала высшего сорта, которое берется за основу при идентификационной экспертизе.

- 700.0
- 600.0
- 400.0
- 300.0
- 500.0

199 Укажите количество крапин в 1 кв. дм кукурузного крахмала первого сорта, которое берется за основу при идентификационной экспертизе.

- 250.0
- 300.0
- 700.0
- 500.0
- 400.0

200 Укажите общую массовую долю золы в кукурузном крахмале высшего сорта, которая берется за основу при идентификационной экспертизе.

- 0.004
- 0.005
- 0.003
- 0.002

0.0035

201 Укажите общую массовую долю золы в кукурузном крахмале первого сорта, которая является идентификационным показателем.

- 0.004
- 0.005
- 0.002
- 0.003
- 0.006

202 Укажите кислотность кукурузного крахмала высшего сорта, которая является идентификационным показателем.

- 20 град. Т
- 25 град. Т
- 30 град. Т
- 10 град. Т
- 14 град. Т

203 Укажите кислотность кукурузного крахмала первого сорта, которая является идентификационным показателем.

- 15 град. Т
- 35 град. Т
- 20 град. Т
- 25 град. Т
- 10 град. Т

204 Какой из нижеследующих вариантов относится к количественной фальсификации крахмала?

- фальсификация осуществляемая путём точной информации о качестве крахмала
- фальсификация осуществляемая путём обмана потребителя с помощью неточной информации
- фальсификация осуществляемая путём подмены высококачественного крахмала низкого качества
- фальсификация осуществляемая путём обмана потребителя за счёт значительных отклонений параметров товара, превышающих предельно допустимые нормы отклонений
- фальсификация осуществляемая путём точной информации о параметрах товара

205 В каком ряду верно указана информационная фальсификация крахмала?

- фальсификация осуществляемая путём смешивания крахмалов высшего и II сортов для реализации
- фальсификация осуществляемая путём подмены одного сорта крахмала другим
- фальсификация осуществляемая путём точной и всесторонней информации о качестве крахмала
- фальсификация осуществляемая путём обмана потребителя с помощью неточной и искаженной информации о товаре
- фальсификация осуществляемая путём введения в состав крахмала пищевых добавок и красителей

206 Какая информация о крахмале искажается при информационной фальсификации?

- маркировка, упаковка, сертификаты, размеры, цвет и показатели безопасности товара
- штрих код, сертификаты, упаковка, маркировка, цвет, идентификационные показатели
- фирма – изготовитель, вес, размеры, физико-химические показатели
- страна происхождения, фирма – изготовитель, количество и сертификаты товара
- страна происхождения товара, штрих код, сертификаты, качество, вес, размеры, органолептические показатели товара

207 Какой показатель не относится к идентификационному показателю сорта кукурузного крахмала?

- содержание протеина
- массовая доля общей золы
- количество крапин на 1 дм<sup>2</sup> поверхности крахмала, видимых невооруженным глазом
- содержание влаги
- кислотность

208 Какие цели исследования не могут возникнуть при проведении экспертизы подлинности сахара и сахарозаменителей?

- идентификация вида сахара или сахарозаменителя
- идентификация массовой доли сахарозы
- идентификация цвета
- идентификация запаха
- идентификация содержания редуцирующих веществ

209 С целью фальсификации в сахар – песок ввели пшеничную муку – крупчатку или мел. К какой фальсификации это относится?

- информационная
- стоимостная
- количественная
- качественная
- комплексная

210 В каком ряду указаны отличительные признаки рафинированного сахара – песка от обычного сахара – песка?

- более серый цвет с белым оттенком
- пониженное количество сахарозы
- высокое содержание редуцирующих веществ
- более белый цвет, иногда с голубоватым оттенком
- присутствие игольчатых кристаллов

211 К какой фальсификации относится подмена сахара – рафинада сахаром – песком?

- к информационной
- к комплексной
- к качественной
- к ассортиментной
- к количественной

212 Каким методом можно выявить ассортиментную фальсификацию сахара.

- химическим
- микробиологическим
- физическим
- органолептическим
- физико-химическим

213 Укажите отличительные идентификационные показатели рафинированного сахара песка.

- более белый цвет, прозрачный, пониженное количество массовой доли сахарозы

- более белый цвет, повышенное содержание редуцирующих веществ, пониженное количество массовой доли сахарозы
- более белый цвет, прозрачный, повышенное количество минеральных веществ и массовой доли крахмала
- более белый цвет, иногда с голубоватым оттенком, пониженное содержание редуцирующих веществ, пониженное количество массовой доли сахарозы
- более белый цвет, прозрачный, пониженное содержание редуцирующих веществ и массовой доли углеводов

214 Каким методом можно выявить ассортиментную фальсификацию сахара?

- химическим, биологическим
- тестированием, органолептическим
- безопасностью, микробиологическим
- органолептическим, физико-химическим
- физико-химическим, тестированием

215 Какая из этих нижеуказанных качественная фальсификация сахара?

- фальсификация осуществляемая путём введения в состав сахара чужеродных веществ и понижением влаги
- фальсификация осуществляемая путём введения в состав сахарного песка пшеничной муки высшего сорта, манной крупы
- фальсификация осуществляемая путём подмены рафинированного сахара сахаром – песком и введением в состав сахара – песка гипс, мел
- фальсификация осуществляемая путём введения в состав сахара химических разрыхлителей и повышением количество редуцирующих веществ
- фальсификация осуществляемая путём введения в состав сахара чужеродных веществ и повышением влаги

216 В каком ряду верно указана информационная фальсификация сахара?

- фальсификация осуществляемая путём введения в состав сахара – песка мела и сахарной пудры
- фальсификация осуществляемая путём введения в состав сахара чужеродных веществ
- фальсификация осуществляемая путём введения в состав сахара химических разрыхлителей
- фальсификация осуществляемая путём искажённой информации в сопроводительных документах, маркировке о сахаре и сахарозаменителях.
- фальсификация осуществляемая путём введения в состав сахара – песка высшего сорта пшеничной муки I сорта

217 Какая информация о сахаре искажается при информационной фальсификации?

- наименование, сертификаты, штрих код, количество, физико-химические показатели товара
- фирма–изготовитель, сертификат качества, наименование, вес, органолептические показатели товара
- маркировка, упаковка, размеры, цвет, внешний вид и сертификат товара
- наименование, страна происхождения, фирма – изготовитель, количество товара
- упаковка, маркировка, штрих код, цвет, размеры и идентификационные показатели товара

218 Какая из нижеуказанных не относится к качественной фальсификации сахара?

- фальсификация осуществляемая путём введения в состав сахара химических разрыхлителей
- фальсификация осуществляемая путём введения в состав сахара повышением влаги
- фальсификация осуществляемая путём введения в состав сахара чужеродных веществ
- искажение наименования продукции, сертификата качества
- нарушение технологического процесса

219 Укажите вариант, не относящийся к ассортиментной фальсификации сахара-рафинада.

- изменение сертификата качество
- изменение таможенных документов
- изменение наименования товара
- изменение рецептуры
- изменение маркировки

220 Какой вариант не относится к идентификационному показателю падевого меда?

- положительная реакция с уксуснокислым свинцом, известковой водой
- присутствие только ветроопыляемых растений
- цвет от янтарного до темнобурого
- отрицательная реакция с уксуснокислым свинцом, известковой водой
- консистенция – вязкая тягучая, липкая

221 К какой фальсификации относится повышение влажности сахара?

- к информационной
- к ассортиментной
- к стоимостной
- к качественной
- к количественной

222 С помощью щупа из каждого мешка отобрали 3-4 кг сахара-песка.Какая это фальсификация?

- качественная
- информационная
- ассортиментная
- количественная
- комплексная

223 С помощью щупа из каждого мешка отобрали 3-4 кг сахара-песка.Какая это фальсификация?

- качественная
- информационная
- ассортиментная
- количественная
- комплексная

224 Во время экспертизы было выявлено, что сведения о фирме-изготовителе искажены. Укажите вид фальсификации?

- комплексная
- количественная
- стоимостная
- информационная
- ассортиментная

225 Сколько идентификационных отличий имеет цветочный мед от падевого меда?

- 5.0
- 2.0
- 1.0
- 3.0

4.0

226 Была достигнута фальсификация за счет подмены одного монофлорного меда другим монофлорным. К какой фальсификации это относится?

- стоимостная
- комплексная
- количественная
- ассортиментная
- информационная

227 Какой из нижеуказанных вариантов не относится к информационной фальсификации меда?

- наименование товара, свойства пчелиного меда
- подделка сертификата качества, наименование товара
- изменение штрих кода
- введение различных сахаров, воды
- подделка ветеринарного свидетельства, состав меда

228 Какой из нижеуказанных вариантов не относится к идентификационному признаку падевого меда?

- содержание зольных элементов до 1,5%
- ясно выраженный аромат цветков из которых он получен
- положительная реакция с уксуснокислым свинцом, известковой водой
- цвет от янтарного до темно-бурого и даже черного
- присутствие только ветроопыляемых растений

229 Имеются подчистки и исправления в документах на мед. К какой фальсификации это относится?

- к комплексной
- к информационной
- к количественной
- к стоимостной
- к качественной

230 Какой метод не используется при проведении анализа по установлению подлинности пчелиного меда?

- органолептический
- арбитражный
- стандартный
- биологический
- экспрессный

231 Какой метод не используется при проведении анализа по установлению подлинности падевого меда?

- экспертный
- арбитражный
- стандартный
- биохимический
- экспрессный

232 Какой из нижеуказанных вариантов относится к ассортиментной фальсификации меда?

- добавление крахмала
- введение чужеродных веществ
- добавление воды
- подмена одного монофлорного меда другим
- изменение состава меда

233 Какой из компонентов не используется при качественной фальсификации меда?

- манная крупа
- мел
- соль
- сорбит и ксилит
- гипс

234 В каком ряду не верно указаны отличительные признаки падевого меда от цветочного меда?

- положительная реакция с известковой водой
- содержание зольных элементов до 1,5%
- консистенция – вязкая, тягучая, липкая
- цвет от светло – желтого до темно желтого
- присутствие только ветроопыляемых растений

235 Были подделаны сертификат качества и штриховой код меда. Это относится к .... фальсификации.

- ассортиментной
- количественной
- качественной
- информационной
- комплексной

236 Какой физико-химический показатель не выявляет подмену одного монофлорного меда другим?

- состав ароматических веществ
- состав аминокислот
- состав сахаров
- цвет
- пыльцевый состав

237 В цветочный мед был добавлен искусственный мед. К какому виду фальсификации это относится?

- к комплексной
- к ассортиментной
- к стоимостной
- к качественной
- к количественной

238 При изготовлении используется сахар, вода, натуральный мед. Какой мед был изготовлен?

- липовый

- падевый
- цветочный
- искусственный
- донниковый

239 Какие цели исследования могут не возникать при проведении экспертизы подлинности меда?

- идентификация по составу сахаров
- идентификация места получения меда
- идентификация вида меда
- идентификация сорта меда
- идентификация по содержанию доминирующей пыльцы

240 Какой из нижеуказанных сахаров не относится к идентификационному показателю ботанических видов пчелиного меда?

- мальтоза
- глюкоза
- фруктоза
- инвертный сахар
- сахароза

241 Укажите вариант не относящийся к идентификационному показателю падевого меда?

- цвет от янтарного до темно-бурого
- удельное вращение плоскости поляризованного луча имеет положительные значения
- наличие пыльцевых зерен разных растений, с которых он получен
- удельная электропроводность в 1,5 раза больше
- консистенция вязкая тягучая, липкая, в 2-3 раза превосходит показатели цветочного меда при той же температуре

242 Идентификационные показатели по составу сахара: мальтоза-5,0-8,0%; фруктоза- 32,8-41,5%; глюкоза-51,0-55,0%. Какой это мед?

- эспарцетовый
- донниковый
- белоакациевый
- липовый
- подсолнечниковый

243 Идентификационные показатели по составу сахара: мальтоза-1,5-3,7%; фруктоза- 38,4-44,0%; глюкоза-48,5-57,0%, сахароза-отсутствует. Какой это мед?

- липовый
- донниковый
- подсолнечниковый
- эспарцетовый
- белоакациевый

244 Идентификационный показатель: активная кислотность 4,5-7,0. Какой это мед?

- белоакациевый
- вересковый
- малиновый
- липовый

подсолнечниковый

245 Идентификационный показатель: активная кислотность 4,11. Какой это мед?

- донниковый
- вересковый
- малиновый
- белоакациевый
- подсолнечниковый

246 При экспертизе выявлено, что для увеличения количества, также для придания мутности в мед был добавлен желатин. К какому виду фальсификации это относится?

- к комплексной
- к количественной
- к ассортиментной
- к качественной
- к информационной

247 Какой экспресс метод не используется при установлении подлинности пчелиного меда?

- органолептический
- арбитражный
- стандартный
- биологический
- экспертный

248 Какой экспресс метод используется при установлении подлинности пчелиного меда?

- физический
- микробиологический
- биологический
- экспрессный
- биохимический

249 В фруктово-ягодные изделия не доложили сахар – песок, орехи, фруктово-ягодное пюре. К какому виду фальсификации это относится?

- к информационному
- к ассортиментному
- к количественно
- к качественному
- к комплексному

250 По каким органолептическим показателям можно установить идентификацию сорта джема?

- наличием желеобразной консистенции
- по количеству разваренных ягод
- по количеству плодов с косточками
- наличие легкого привкуса карамелизованного сахара в первом сорте
- по количеству плодов с треснувшей кожицей

251 По каким показателям не распознается качественная фальсификация фруктово-ягодных кондитерских изделий?

- по содержанию сахарозы
- по содержанию воды
- массовой доли плодов или ягод
- по наличию концентратов
- по содержанию азотистых веществ

252 Каким способом осуществляется информационная фальсификация сахаристых кондитерских изделий?

- подмена одного сорта товара другим
- подмена одного вида товара другим
- увеличение веса упаковочного материала
- искажение наименования товара
- недовложение компонентов, предусмотренных рецептурой

253 В ТСД (товарно-сопроводительных документах) был изменен состав фруктово-ягодных кондитерских изделий. Это какой вид фальсификации?

- комплексная
- качественная
- количественная
- информационная
- ассортиментная

254 По каким показателям можно определить сорт варенья при идентификационной экспертизе?

- по количеству плодов с треснувшей кожицей, наличием желеобразной консистенции, разваренных ягод
- по количеству разваренных ягод, мажущейся консистенции, наличием частично разваренных частей плодов
- по количеству плодов с косточками, наличием желеобразной консистенции
- по количеству плодов с треснувшей кожицей, плодов с косточками, оголённых косточек, разваренных ягод
- отсутствием плодов или ягод, наличием желеобразной консистенции, добавлением вкусовых и ароматических веществ

255 Выявлены недовложения начинки и пониженное количество глазури в конфетах. К какой фальсификации этот случай относится?

- к ассортиментной
- к стоимостной
- к количественной
- к качественной
- к комплексной

256 При идентификации вида установлено наличие желеобразной консистенции, разлитой в определённые формы, отсутствие плодов и ягод. Это какой вид фруктово-ягодных кондитерских изделий?

- конфитюр
- повидло
- джем
- желе
- мармелад

257 В каком ряду указаны идентификационные отличия сортов варенья?

- добавление ароматических веществ
- мажущая консистенция
- отсутствие плодов
- количество плодов с косточками, разваренных ягод
- добавление вкусовых веществ

258 В каком ряду верно указан органолептический показатель по которому можно установить идентификацию сорта вишневого джема?

- по жидкой консистенции
- по количеству разваренных вишен
- по количеству вишен с косточками
- по желеобразной консистенции
- по наличию привкуса карамелизованного сахара

259 В каком ряду правильно указана ассортиментная фальсификация кондитерских изделий?

- вес нетто вафель занижен за счёт использования более плотной бумаги; введение антиокислителей; антибиотиков
- недовложения компонентов, предусмотренных рецептурой; повышенное содержание воды; введение консервантов, антиокислителей
- повышенное содержание воды; подмена одного вида изделия другим; вес нетто вафель занижен за счёт тары
- подмена одного вида изделия другим, подмена более высокоценного вида изделия изделием, выработанным из низкосортной муки
- замена дорогостоящего компонента менее ценным; повышенное содержание воды; замена одного сорта муки другим

260 Вес нетто конфет занижен за счет использования плотной бумаги. К какому виду фальсификации это относится?

- к информационной
- к комплексной
- к стоимостной
- к количественной
- к ассортиментной

261 В каком ряду правильно указаны сахаристые кондитерские изделия?

- цукаты, варенье, карамель, конфеты, восточные сладости
- джем, варенье, цукаты, карамель, конфеты, вафли
- шоколад, какао – порошок, мармелад, зефир, карамель, торт
- плодово-ягодные кондитерские изделия, шоколад, какао – порошок, карамельные изделия, конфетные изделия
- повидло, желе, пастила, карамель, конфеты, сахаристые восточные сладости

262 Укажите вид фальсификации, если в кондитерские изделия ввели недостаточное количество патоки.

- стоимостная
- комплексная
- количественная
- качественная
- информационная

263 В каком ряду неверно указаны отличительные параметры десертного шоколада?

- содержание клетчатки, свыше 50%
- содержание белков, более 6%
- содержание жира, более 35%
- содержание золы, не менее 9%
- содержание сахара, меньше 50%

264 Какой нижеследующий отличительный показатель обыкновенного шоколада не верен?

- содержание клетчатки, менее 4%
- содержание жира, около 33%
- содержание сахаров, свыше 65%
- содержание рН – до 7%
- содержание белковых веществ, около 5%

265 Какой нижеуказанный вариант не относится к качественной фальсификации шоколада?

- повышенное содержание воды
- введение антиокислителей, красителей
- введение чужеродных добавок
- изменение состава
- нарушение рецептуры

266 По каким параметрам определяют вид шоколада при идентификационной экспертизе?

- содержание сахаров, жира, белков, клетчатки, золы
- содержание золы, клетчатки, соли, кислотность
- содержание белков, жира, минеральных веществ, кислотность
- содержание жира, сахаров, минеральных веществ, белков
- кислотность, содержание соли, белков, какао – порошка

267 В шоколадной массе была снижена доля какао - масла и тертого какао за счёт введения повышенного количества сухого и сгущенного молока, сливок, изюма и т.д. К какой фальсификации это относится?

- к информационной
- к количественной
- к стоимостной
- к качественной
- к ассортиментной

268 В каком ряду указана ассортиментная фальсификация шоколада?

- были подделаны сертификат качества, таможенные документы, штриховой код
- в натуральный шоколад введены какао масло, гидрожир, маслоподобное
- вес нетто плитки шоколада занижен
- вместо десертного шоколада был реализован обыкновенный
- было нарушено рецептурное соотношение основных компонентов

269 Какой показатель шоколада не оценивается физико-химическими методами?

- содержание сахара
- влажность
- массовая доля жира

- цвет
- массовая доля золы

270 Укажите отличительные идентификационные признаки обыкновенного шоколада.

- содержание сахаров свыше 65%, жиров около 35%, белков около 10%, клетчатки более 4%
- содержание сахаров меньше 40%, жиров более 15%, белков меньше 3%, клетчатки более 10%
- содержание сахаров меньше 30%, жиров более 25%, белков более 2%, клетчатки более 1%
- содержание сахаров свыше 55%, жиров 33%, белков около 5%, клетчатки менее 4%
- содержание сахаров меньше 50%, жиров более 30%, белков более 5%, клетчатки более 6%

271 Укажите отличительные идентификационные признаки десертного шоколада.

- содержание сахаров меньше 40%, жиров меньше 20%, белков более 5%, клетчатки менее 12%
- содержание сахаров более 50%, жиров меньше 38%, белков более 7%, клетчатки меньше 3%
- содержание сахаров меньше 30%, жиров более 12%, белков меньше 15%, клетчатки менее 8%
- содержание сахаров меньше 50%, жиров более 35%, белков более 6%, клетчатки более 5%
- содержание сахаров меньше 35%, жиров менее 25%, белков более 4%, клетчатки более 3%

272 В каком ряду указана качественная фальсификация шоколада?

- фальсификация осуществляемая введением белковых веществ и уменьшением содержания воды в шоколаде
- фальсификация осуществляемая всесторонней и точной информацией об ассортименте и виде шоколада
- фальсификация осуществляемая полным изменением рецептуры при производстве шоколада
- фальсификация осуществляемая нарушением рецептуры при производстве, введением чужеродных добавок, консервантов, антиокислителей, красителей, а также повышением содержания воды
- фальсификация осуществляемая введением токсичных элементов и химических разрыхлителей в шоколад

273 В каком ряду указана ассортиментная фальсификация шоколада?

- фальсификация осуществляемая введением специальных консервантов в шоколад
- фальсификация осуществляемая нарушением рецептуры при производстве
- фальсификация осуществляемая введением специальных антиокислителей в шоколад
- фальсификация осуществляемая заменой одного вида шоколада другим видом
- фальсификация осуществляемая искаженной информацией об ассортименте и виде шоколада

274 Какие вещества вводятся в шоколад для увеличения массы при качественной фальсификации?

- жиры и углеводы
- жиры и молоко
- соль и раствор
- сахар и вода
- белки и углеводы

275 Какие вещества вводятся в шоколадные изделия для продления срока хранения?

- антиокислители и сахар
- десифины и фосфатиды
- жиры и углеводы
- консерванты и антиокислители
- консерванты и химические разрыхлители

276 В каком ряду указана количественная фальсификация шоколада?

- фальсификация осуществляемая заменой высококачественного шоколада низкокачественными
- фальсификация осуществляемая введением в состав шоколада специальных белковых веществ, углеводов и воды
- фальсификация осуществляемая введением в состав шоколада химических разрыхлителей и токсических элементов
- фальсификация осуществляемая за счет значительных отклонений параметров товара, превышающих предельно допустимые нормы отклонений, указанные в стандарте
- фальсификация осуществляемая нарушением рецептуры при производстве, введением чужеродных добавок, красителей

277 В каком ряду указана информационная фальсификация шоколада?

- фальсификация осуществляемая введением в состав шоколада белковых веществ, ароматизаторов
- фальсификация осуществляемая введением в состав шоколада химических разрыхлителей, чужеродных добавок, воды
- фальсификация осуществляемая искаженной информацией о пищевой ценности и сроках хранения различных видов и ассортиментов шоколадных изделий
- фальсификация осуществляемая путем обмана потребителя с помощью неточной или искаженной информацией о шоколадных изделиях
- фальсификация осуществляемая заменой высококачественного изделия более низкокачественными

278 Какие показатели шоколада искажаются при информационной фальсификации?

- наименование, сертификаты, штрих код, ассортимент, физико-химические показатели товара
- маркировка, упаковка, сертификаты, органолептические показатели товара
- фирма изготовитель товара, сертификат качества, размеры, цвет, внешний вид
- наименование товара, фирма – изготовитель, страна происхождения товара, количество и состав товара
- упаковка, маркировка, штрих код, цвет, размеры, идентификационные показатели товара

279 Укажите параметры для определения вида шоколада при идентификационной экспертизе.

- йодное число
- перекисное число
- кислотность
- содержание соли, сахара
- содержание клетчатки, жира

280 Укажите вариант относящийся к ассортиментной фальсификации кондитерских изделий.

- искажение информации о товаре
- введение антибиотиков
- замена дорогостоящего компонента более дешевым
- подмена одного вида кондитерских изделий другим
- занижение веса нетто за счёт тары

281 Укажите вариант не относящийся к физико-химическим показателям шоколада.

- содержание влаги
- перекисное число
- кислотное число
- консистенция
- содержание сахара

282 В каком ряду верно указаны отличительные идентификационные признаки обыкновенного

шоколада?

- клетчатка менее 4%, белки около 15%
- клетчатка более 3%, жиры более 17%
- углеводы менее 30%, белки более 3%
- жиры более 35%, углеводы менее 4%
- жиры 35%, клетчатка менее 50%

283 При качественной фальсификации для увеличения массы в шоколад добавляют разные вещества. В каком ряду оно указано?

- углеводы
- белки
- молоко
- вода
- жиры

284 Какой из нижеследующих способов не относится к качественной фальсификации мучных кондитерских изделий?

- введение консервантов, антиокислителей
- повышенное содержание воды
- замена дорогостоящего компонента менее ценным
- замена одного вида упаковочной тары другой
- не добавление компонентов, предусмотренных рецептурой

285 Какой показатель не котируется при идентификации сорта муки в мучных кондитерских изделиях?

- содержание пептозанов
- содержание фосфора
- содержание кальция
- содержание магния
- зольность

286 При идентификации вида мучных кондитерских изделий выявлены характерные показатели – имеет крупную, рассыпчатую структуру, поверхность гладкая, с проколами, с четким рисунком на лицевой стороне. Это какой вид изделия?

- пряники
- сдобное печенье
- галеты
- затяжное печенье
- крекеры

287 В вафлях в шоколадной глазури обнаружили отсутствие натурального шоколада. К какой фальсификации относится этот случай?

- ассортиментная
- стоимостная
- количественная
- качественная
- комплексная

288 Какие цели могут возникнуть при идентификации мучных кондитерских изделий?

- идентификация ассортимента
- идентификация массы нетто
- идентификация упаковки
- идентификация вида
- идентификация влажности

289 Какой показатель качества мучных кондитерских изделий не оценивается органолептическим методом?

- цвет и внешний вид
- влажность и содержание сахара
- вкус и запах
- внешний вид и маркировка
- упаковка и консистенция

290 По каким показателям проводится идентификация вида мучных кондитерских изделий?

- микробиологическим
- безопасности
- гистологическим
- органолептическим
- физико-химическим

291 Укажите характерные идентификационные виды затяжного печенья.

- при производстве используется ржаная мука высшего сорта, повышенное содержание сахара и жира, влажность 15%, на поверхности имеет точечные проколы
- повышенное содержание сахара и углевода, влажность 18%, изделие более мягкое, светлого цвета, на поверхности имеет проколы в виде звезды
- повышенное содержание сахара и жира, влажность 30%, изделие более мягкое, светлого цвета, с круглыми проколами
- пониженное содержание сахара и жира, влажность 25%, изделие более крепкое, светлого цвета, на поверхности имеет точечные проколы
- при производстве используется мука высшего сорта с высоким содержанием клейковины, в тесте высокое содержание сахара и жира

292 Укажите характерные идентификационные виды крекеров (сухого печенья).

- выпечены с добавлением орехов, структура толстослойная, вкус сdadкий
- повышенное содержание жира, структура тонкослойная и хрупкая
- повышенное содержание фруктово-ягодного пюре, толстослойная и жирная структура
- пониженное содержание жира и сахара, структура хрупкая и тонкослойная
- повышенное содержание сахара, структура двухслойная

293 Укажите характерные идентификационные виды галетов.

- влажность высокая, структура сухая, изделия вырабатываются из плодово-ягодного пюре
- в составе большое количество орехов, структура двухслойная, изделие жирное
- повышенное содержание сахара, пониженное содержание влаги
- пониженная влажность, структура сухая, изделие без сахара и без жира
- структура мягкая, влажность высокая, изделие сладкое и жирное

294 Укажите характерные идентификационные виды печенья сахарное.

- имеет специфический вкус, при производстве используют маргарин, изделие имеет пониженное содержание сахара
- при производстве используют большое количество орехов, изделие двухслойное, сладкое

- пониженное содержание сахара, повышенное содержание влаги, вырабатывают без масла
- изделия сладкое, имеет специфический вкус, при производстве используется сливочное масло
- повышенная влажность, в основном вырабатывают из плодово-ягодного пюре

295 Укажите характерные идентификационные виды муки высшего сорта используемой при производстве мучных кондитерских изделий.

- содержание золы – 0,55–0,70%, кальция – 45 мг%, фосфора – 150 мг%, пентозанов – 2,5–3,0%
- содержание золы – 0,4–0,55%, кальция – 60 мг%, фосфора – 440 мг%, пентозанов – 1,7–2,2%
- содержание золы – 0,55–0,75%, кальция – 30 мг%, фосфора – 200 мг%, пентозанов – 1,4–1,7%
- содержание золы – 0,4–0,55%, кальция – 10 мг%, фосфора – 200 мг%, пентозанов – 1,4–1,7%
- содержание золы – 0,75–1,25%, кальция – 30 мг%, фосфора – 220 мг%, пентозанов – 1,7–2,0%

296 Укажите характерные идентификационные виды муки I сорта используемой при производстве мучных кондитерских изделий.

- содержание золы – 1,0–1,25%, кальция – 60 мг%, фосфора – 450 мг%, пентозанов – 3,0–3,5%
- содержание золы – 0,4–0,55%, кальция – 60 мг%, фосфора – 250 мг%, пентозанов – 1,7–2,5%
- содержание золы – 1,0–1,25%, кальция – 45 мг%, фосфора – 280 мг%, пентозанов – 1,4–1,7%
- содержание золы – 0,55–0,75%, кальция – 30 мг%, фосфора – 200 мг%, пентозанов – 1,7–2,2%
- содержание золы – 1,0–1,3%, кальция – 50 мг%, фосфора – 220 мг%, пентозанов – 1,8–2,5%

297 Укажите характерные идентификационные виды муки II сорта используемой при производстве мучных кондитерских изделий.

- содержание золы – 0,7–8,5%, кальция – 65 мг%, фосфора – 445 мг%, пентозанов – 3,5–3,8%
- содержание золы – 0,5–0,55%, кальция – 10 мг%, фосфора – 70 мг%, пентозанов – 1,4–1,7%
- содержание золы – 0,6–0,75%, кальция – 35 мг%, фосфора – 350 мг%, пентозанов – 2,5–3,0%
- содержание золы – 1,0–1,25%, кальция – 60 мг%, фосфора – 440 мг%, пентозанов – 3,0–3,5%
- содержание золы – 0,55–0,75%, кальция – 30 мг%, фосфора – 450 мг%, пентозанов – 3,5–4,0%

298 Какими способами фальсифицируются мучные кондитерские изделия?

- физико-химическими, ассортиментными, информационными
- качественными, микробиологическими, ассортиментными, количественными
- информационными, безопасность, ассортиментными, качественными
- ассортиментными, качественными, количественными, информационными
- ассортиментными, органолептическими, количественными, информационными

299 В каком ряду правильно указана ассортиментная фальсификация мучных кондитерских изделий?

- фальсификация осуществляемая введением специальных пищевых жиров, красителей, также химических разрыхлителей
- фальсификация осуществляемая введением различных пищевых красителей, чужеродных веществ, заменой дорогостоящих компонентов менее ценными
- фальсификация осуществляемая нарушением рецептуры, введением различных компонентов, консервантов, антиокислителей
- фальсификация осуществляемая подменой одного вида изделия другим, высококачественного ассортимента, низкокачественным, муки высшего сорта, используемой при производстве, более низкосортной
- фальсификация осуществляемая путем искажённой информацией об изделиях

300 Какая из нижеследующих вариантов качественная фальсификация мучных кондитерских изделий?

- фальсификация осуществляемая искажённой информацией о пищевой ценности сроков хранения различных видов и ассортимента мучных кондитерских изделий
- фальсификация осуществляемая подменой высококачественных мучных изделий низкокачественными, также введением различных химических разрыхлителей
- фальсификация осуществляемая введением различных химических разрыхлителей, чужеродных добавок, также недовлажением сахара
- фальсификация осуществляемая нарушением рецептуры, недовлажением компонентов, введением различных консервантов, антиокислителей
- фальсификация осуществляемая искажённой информацией об изделиях

301 В каком ряду верно указана цель идентификации печенья?

- идентификация веса
- идентификация тары
- идентификация маркировки
- идентификация вида
- идентификация кислотности

302 Укажите вариант не относящийся к органолептическим показателям бисквита.

- содержание сахара
- консистенция
- упаковка
- маркировка
- внешний вид

303 В каком ряду указаны идентификационные признаки сахарного печенья?

- содержание орехов, пряностей
- специфический вкус, изделие сладкое
- специфический запах и вкус
- большое содержание сахара и жира
- изделие двухслойное, без сахара

304 В каком ряду указаны характерные идентификационные признаки галетов?

- пониженная влажность, высокое содержание золы
- сухая структура, высокая кислотность
- высокая влажность, повышенное содержание сахара
- пониженная влажность, отсутствие сахара, жира
- пониженная жирность, высокая содержание сахара

305 В каком ряду указаны характерные идентификационные признаки пряников?

- пониженная влажность, высокое содержание золы
- содержание пряностей, выпуклая поверхность
- пониженная влажность, отсутствие сахара, жира
- сухая структура, высокая кислотность
- пониженная жирность, высокая содержание сахара

306 Этот вариант относится к качественной фальсификации мучных кондитерских изделий.

- были искажены сопроводительные документы
- было искажено наименование товара
- не точно указано количество товара
- недовлажение компонентов

- была подмена одного вида изделия другим

307 В шоколадную глазурь ввели вместо какао-масла гидрожир. Какой это вид фальсификации?

- информационная  
 количественная  
 комплексная  
 качественная  
 ассортиментная

308 Вместо леденцов в продажу поступило драже. Укажите вид фальсификации.

- комплексная  
 качественная  
 количественная  
 ассортиментная  
 информационная

309 Для удлинения сроков хранения в конфеты ввели консерванты. Но это не было указано на маркировке. К какому виду фальсификации это относится?

- к комплексной  
 к ассортиментной  
 к информационной  
 к качественной  
 к стоимостной

310 При производстве кондитерских изделий было заменено сливочное масло на маргарин. Укажите вид фальсификации.

- ассортиментная  
 стоимостная  
 количественная  
 информационная  
 качественная

311 Укажите вкусовые товары оказавшие общее действие на физиологические процессы организма.

- безалкогольные напитки, алкогольные напитки, уксус, соль, приправы  
 пряности, уксус, соль, кофе, чай, приправы  
 приправы, соль, уксус, табачные изделия  
 уксус, соль, пряности, приправы, безалкогольные напитки  
 табачные изделия, чай, соль, уксус, пряности, алкогольные напитки

312 Укажите вкусовые товары, действующие непосредственно на физиологические процессы организма.

- соль, приправы, пряности  
 безалкогольные напитки, уксус, соль, чай  
 пряности, приправы, чай, кофе  
 алкогольные напитки, чай, кофе, табачные изделия  
 уксус, соль, чай, кофе, безалкогольные напитки

313 Разновидностью какой фальсификации специй следует считать частичную или полную

замену натурального продукта пищевыми или непищевыми отходами, которые образуются после извлечения из него наиболее ценных компонентов?

- ассортиментной
- информационной
- количественной
- качественной
- стоимостной

314 Какой идентификационный показатель не относится к прессованному чаю?

- таблетированный чай при высыпании на ровную поверхность создает горку
- спрессованные в плитку не скрученные листья зеленого чая определенной массы, не рассыпающиеся на поверхности
- полностью отсутствуют побеги чайного растения
- упакован в герметичную тару из стекла или алюминия
- в зеленом чае имеются огрубевшие побеги вместе с листьями

315 Выявляется фальсификация. При добавлении лимонного сока чай не обесцветился. Что это означает?

- добавление чайной пыли
- добавление высушенных листьев вишни
- добавление спитого чая
- содержание большого количества огрубевших побегов светло-коричневого цвета
- были использованы жженый сахар или краситель

316 Выявляется фальсификация. Капля заварки окрашивает лакмусовую бумагу в зелёный цвет. Что это означает?

- использование жженого сахара
- замена высококачественными частями чайной флешки
- замена высших сортов чая низкими сортами
- свидетельствует о наличии спитого чая
- добавление растительных заменителей

317 При экспертизе чая была выявлена пустота вкуса, отсутствие терпкости, низкая экстрактивность. К какому виду фальсификации это относится?

- к комплексной
- к стоимостной
- к ассортиментной
- к качественной
- к количественной

318 Высококачественный чай был заменён отходами чайного производства. К какой фальсификации это относится?

- к количественной
- к ассортиментной
- к комплексной
- к качественной
- к стоимостной

319 Объем стакана, который используется при реализации весового чая, занижен за счёт более толстых стенок. К какому виду фальсификации это относится?

- к комплексной
- к информационной
- к ассортиментной
- к количественной
- к качественной

320 Какой нижеуказанный вариант относится к ассортиментной фальсификации чая?

- в чай добавлена питьевая сода
- сухой чай подкрашен жженым сахаром
- в чай введены добавки, непредусмотренные рецептурой
- подменён высший сорт чая низким сортом того же наименования, выращенного в других регионах
- искажены данные о стране происхождения, количества товара

321 Какая из этих целей исследования не возникает при экспертизе подлинности чая?

- способы фальсификации и методы их брожения
- идентификация вкуса чая
- идентификация места произрастания чая
- идентификация вида чая
- идентификация сорта чая

322 Какой из нижеследующих вариантов не относится к методу обнаружения идентификации чая?

- по содержанию экстрактивных веществ, определяемых рефрактометрическим методом
- по присутствию огрубевших частей побегов
- по наличию «золотого» типса
- по определению содержания влаги в сушильном шкафу
- по содержанию кофеина, определяемого рефрактометрическим методом

323 Какой нижеследующий показатель не является отличительным признаком прессованного чая?

- спрессованный в брикет черный байховый чай
- в зеленом плиточном имеются огрубевшие побеги вместе с листьями
- спрессованный в пленку не скрученные листья зеленого чая определенной массы, не рассыпающиеся на поверхности
- упакован в картонную тару
- таблетированный чай при высыпании на ровную поверхность создает горку

324 Мешки из-под чая имеют меньший объем за счет толстых стенок. К какому виду фальсификации это относится?

- к информационной
- к ассортиментной
- к качественной
- к количественной
- к комплексной

325 Какими методами выявляется фальсификация чая?

- органолептическими, идентификационными
- органолептическими, микробиологическими
- физико-химическими, химическими

- органолептическими, физико-химическими
- химическими, гистологическими

326 Проводиться идентификационная экспертиза черного байхового чая. Укажите верное процентное количество влаги

- не более 3%
- не более 12%
- не более 10%
- не более 8%
- не более 5%

327 Количество каких веществ в составе чая определяется физико-химическими методами, при идентификационной экспертизе?

- содержание сахара, углеводов, белков
- содержание кофеина, танина, посторонних примесей
- содержание танина, белков, сахара
- содержание влаги, кофеина и экстрактивных веществ
- содержание жиров, катехинов и экстрактивных веществ

328 Проводиться идентификационная экспертиза черного байхового чая. Укажите верное процентное количество кофеина.

- не более 3,0 – 5,0%
- не более 3,0 – 4,0%
- не более 2,8 – 3,0%
- не более 1,8 – 2,8%
- не более 5,0 – 6,5%

329 Проводиться идентификационная экспертиза черного байхового чая. Укажите верное процентное количество танина.

- не более 9,0 – 10%
- не менее 10,0 – 12,0%
- не менее 3 – 5%
- не более 8,0 – 11,0%
- не более 12,0 – 15,0%

330 Проводиться идентификационная экспертиза зеленого чая. Укажите верное процентное количество влаги.

- не более 10,5%
- не более 6,0%
- не менее 5,0%
- не более 8,5%
- не более 3,0%

331 Проводиться идентификационная экспертиза зеленого чая. Укажите верное процентное количество экстрактивных веществ.

- не менее 30 – 35%
- не менее 10 – 12%
- не менее 5 – 10%
- не более 20 – 25%

до 3 – 8%

332 Проводиться идентификационная экспертиза зеленого чая. Укажите верное процентное количество танина и кофеина.

до 2 – 4%

до 10 – 15%

не более 15 – 20%

не менее 12 – 17%

до 3 – 8%

333 Укажите количество методов выявления качественной фальсификации чая.

6.0

4.0

3.0

2.0

5.0

334 Каким методом можно выявить количественную фальсификацию чая?

взвешиванием на весах

дегустированием

биохимическими

завариванием

органолептическим

335 Какой из нижеперечисленных не относится к сенсорным показателям чая?

внешний вид сухого чая

вкус заваренного чая

запах сухого чая

консистенция листьев заваренного чая

цвет заваренного чая и интенсивность этого цвета

336 Во сколько баллов оценивается качество поставляемого на продажу черного бархатистого чая?

100.0

25.0

5.0

10.0

50.0

337 Какой из нижеперечисленных показателей не определяется в лабораториях при оценки качества чая?

экстрактное вещество

влажность

танин

зола

кофеин

338 Какой идентификационный показатель не относится к байховому чаю?

чайники имеют округлую форму, легко отделяются друг от друга

- не содержит огрубевшие побеги
- при заваривании чайники раскручиваются и увеличивают общую поверхность листа
- упакован в герметичную тару из стекла или алюминия
- не скрученный чай имеет нарезанные пластинки листа, поэтому при заваривании по обычному способу дает малоэкстрактивный настой

339 Была подмена высших сортов чая низшими сортами того же наименования, выращенных в других регионах. Какая это фальсификация?

- комплексная
- качественная
- информационная
- ассортиментная
- количественная

340 Какой идентификационный показатель не относится к гранулированному чаю?

- полностью отсутствуют побеги чайного растения
- все чайники имеют правильную округлую форму, легко отделяются друг от друга
- упакован в картонную тару
- имеет ярко выраженный аромат, отличающийся от чайного
- при заваривании чайники распадаются на составляющие

341 В каком ряду указан идентификационный показатель экстрагированного чая?

- полностью отсутствуют побеги чайного растения
- не содержит огрубевшие побеги
- упакован в картонную тару
- жидкость или порошок, не содержащие части чайного растения, имеют характерный чайный или с добавлением ароматизаторов аромат
- при заваривании чайники раскручиваются и увеличивают общую поверхность листа

342 В черный байховый чай был добавлен спитый чай. К какому виду фальсификации это относится?

- к информационной
- к ассортиментной
- к стоимостной
- к качественной
- к количественной

343 Каким методом обнаружения фальсификации можно установить добавление растительных заменителей в чай?

- химическим
- физическим
- органолептическим
- физико-химическим
- биохимическим

344 На этикетках чая вместо маркировки «Made in India» указано «Индийский чай Тоша» Какая это фальсификация?

- стоимостная
- качественная
- комплексная

- информационная
- ассортиментная

345 Какой из нижеуказанных не является идентификационной отличительной чертой кофе?

- меньшее содержание кофеина
- размеры зерна
- вид зерна
- цвет зерна
- меньшее содержание белковых веществ

346 По какому показателю невозможно осуществить экспертизу подлинности, с целью идентификации сорта жареного молотого кофе?

- по содержанию кофеина и хлорогеновой кислоты
- по содержанию кофеина
- по наличию полифруктозана инулина
- по содержанию чужеродных добавок
- по содержанию хлорогеновой кислоты

347 Что такое количественная фальсификация кофе?

- неточная или искаженная информация
- подмена вида кофе
- добавление чужеродных добавок
- подмена сорта кофе
- недовес

348 В кофе были введены чужеродные вещества и компоненты. К какому виду фальсификации относится этот случай?

- к стоимостной
- к ассортиментному
- к количественному
- к качественному
- к комплексному

349 При растворении молотого кофе в холодной воде частицы кофе, содержащие углекислый газ плавают сверху, а частицы кофе заменителей быстро оседают на дно. Это какой метод обнаружения фальсификации кофе?

- физический
- физико-химический
- химический
- органолептический
- микробиологический

350 С целью искусственного повышения веса кофейных зёрен во время обжаривания опрыскиваются вазелином, сахарным сиропом. Это какой вид фальсификации?

- информационная
- комплексная
- качественная
- стоимостная
- ассортиментная

351 Какая цель исследования не может возникнуть при проведении экспертизы подлинности кофе?

- идентификация сорта кофе
- идентификация сорта и места произрастания кофе
- идентификация вида и места произрастания кофе
- идентификация ассортимента кофе
- идентификация вида и сорта кофе

352 При экспертизе обнаружилась подмена натурального кофе высушенными, поджаренными и перемолотыми растительными компонентами. К какому виду фальсификации это относится?

- к качественной
- к количественной
- к информационной
- к ассортиментной
- к стоимостной

353 В продажу поступила партия подделанных под настоящие кофейные зёрна, полученные из пшеничного, ячменного и т.д. теста, а затем поджаренные. К какому виду фальсификации относится этот случай?

- к комплексной
- к качественной
- к количественной
- к ассортиментной
- к стоимостной

354 В каком ряду правильно указана информационная фальсификация кофе?

- введение искусственных зёрен
- замена натурального кофе с кофезаменителями
- занижение веса нетто пачки
- подчистка, исправления в документах
- добавление спитого кофе

355 Какой показатель не искажается при информационной фальсификации кофе?

- количество товара
- страна происхождения товара
- наименование товара
- вид транспорта
- фирма – изготовитель товара

356 Какой из нижеуказанных не относится к качественной фальсификации кофе?

- приготовление искусственных зёрен
- введение чужеродных веществ и компонентов
- добавление спитого кофе
- подмена одного сорта кофе другим
- введение добавок, не предусмотренных рецептурой

357 По какому критерию возможно осуществить экспертизу подлинности с целью идентификации сорта жареного молотого кофе?

- по содержанию белковых веществ
- по месту произрастания кофе
- по содержанию кофеина, определяемого спектрофотометрически
- по содержанию сухих веществ
- по сорту кофе

358 Какой из нижеуказанных не является идентификационным отличием кофе арабика от робусты?

- вид зерна (удлиненный)
- меньшее содержание белковых веществ
- размеры зерна
- сорт зерна
- меньшее содержание кофеина

359 В каком ряду верно указана качественная фальсификация кофе?

- неточная информация в маркировке
- искаженная информация
- подмена сорта
- добавление антиокислителей
- обвес

360 При экспертизе было выявлено, что в сопроводительных документах неверно указано наименование кофе. Какая это фальсификация?

- количественная
- информационная
- ассортиментная
- стоимостная
- качественная

361 Какой кофейный сорт не относится к Американской группе, что считается идентификационным признаком?

- Сантос
- Коста-Рика
- Мокко
- Плантейшен
- Харари

362 Какой из нижеперечисленных кофейных сортов не относится к Азиатской группе, что считается идентификационным признаком?

- Мокко
- Суматра
- Малабар
- Харари
- Паданг

363 По каким идентификационным показателям легко отличить пряности и привравы?

- по биохимическим
- по микробиологическим
- по физико-химическим

- по органолептическим
- по гистологическим

364 В красный перец внесли молотый красный кирпич. К какому виду фальсификации это относится?

- к ассортиментной
- к комплексной
- к количественной
- к качественной
- к информационной

365 Вместо шафрана потребителю могут продать толченый красный кирпич. К какому виду фальсификации относится этот случай?

- к стоимостной
- к ассортиментной
- к количественной
- к качественной
- к информационной

366 Вместо молотого черного перца потребителю продали золу, измельченный шлак из котельных. Какой это вид фальсификации?

- стоимостная
- комплексная
- информационная
- качественная
- ассортиментная

367 Проводится идентификационная экспертиза зерен кориандра. Какой вариант можно взять за основу?

- влажность 18% – зольность 5%
- влажность 12% – зольность 12%
- влажность 11% – зольность 9%
- влажность 13% – зольность 7%
- влажность 15% – зольность 10%

368 Какое процентное количество эфирных масел в черном перце используется при идентификационной экспертизе?

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

369 Из каких органических соединений, синтетическим методом получают ванилин, который является основной составной частью эфирного масла ванили?

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

- из сложных эфиров

370 При экспертизе поступившей партии пряностей было выявлено искажение информации в сопроводительных документах. К какому виду фальсификации это относится?

- к стоимостной  
 к комплексной  
 к качественной  
 к информационной  
 к ассортиментной

371 При экспертизе выяснилось, что яблочный уксус не содержит более 20 микроэлементов, органических кислот, витаминов. Укажите вид фальсификации.

- информационная  
 комплексная  
 качественная  
 ассортиментная  
 стоимостная

372 В каком ряду указаны приправы?

- пищевые кислоты, соусы, газированные и негазированные напитки  
 пищевые кислоты, поваренная соль, плодово-ягодные напитки  
 соусы, пищевые красители, алкогольные и безалкогольные напитки  
 поваренная соль, пищевые кислоты, соусы  
 натуральные и минеральные воды, пищевые кислоты, кофейные напитки

373 По каким критериям возможно осуществить идентификационную экспертизу с целью установления сорта соли?

- по массовой доли натрий-иона, нитрат-иона, сульфид-иона  
 по массовой доле натрий-иона, калий-иона, сульфит-иона  
 по массовой доле кальций-иона, магний-иона, сульфат-иона  
 по массовой доле калий-иона, хлорид-иона, хром-иона  
 по массовой доле магний-иона, нитрит-иона, барий-иона

374 В каком ряду неправильно указаны критерии по которым при идентификационной экспертизе устанавливается сорт соли?

- массовая доля кальций – иона, магний-иона  
 массовая доля нерастворимых в воде веществ  
 массовая доля сульфат – иона, магний-иона  
 массовая доля калий – иона, сульфид – иона  
 массовая доля сульфат – иона, магний-иона

375 По какой критерии невозможно осуществить идентификационную экспертизу с целью установления сорта соли?

- по массовой доле нерастворимых в воде веществ  
 по массовой доле сульфат-иона  
 по массовой доле магний-иона  
 по массовой доле магний-иона  
 по массовой доле кальций-иона

376 Укажите процентное количество влажности каменной соли, используемое при идентификационной экспертизе.

- 0.018
- 0.006
- 0.004
- 0.008
- 0.015

377 Укажите процентное количество влажности йодированной соли, используемое при идентификационной экспертизе.

- 0.02
- 0.04
- 0.032
- 0.035
- 0.025

378 В каком ряду правильно указаны влажность и зольность лаврового листа, которые используются при идентификационной экспертизе?

- влажность 17%– зольность 3%
- влажность 12%– зольность 6%
- влажность 8% – зольность 5%
- влажность 13% – зольность 4%
- влажность 15%– зольность 7%

379 Какой из нижеуказанных вариантов не относится к качественной фальсификации лаврового листа?

- плесневелые листья лаврового дерева
- загрязненные листья лаврового дерева
- поломанные листья лаврового дерева
- не поломанные, блестящие лавровые листья
- старые пожелтевшие листья лаврового дерева

380 В продажу поступила партия плесневелых, поломанных и загрязненных листьев лаврового дерева. К какой фальсификации относится этот случай?

- к информационной
- к ассортиментной
- к количественной
- к качественной
- к стоимостной

381 Вес нетто пачки с лавровым листом занижен. Какой это вид фальсификации?

- стоимостный
- ассортиментный
- качественный
- количественный
- информационный

382 К какому виду фальсификации относится реализация уже использованного лаврового листа?

- к комплексной
- к информационной
- к ассортиментной
- к качественной
- к стоимостной

383 В темный сорт пива для повышения пеностойкости ввели стабилизаторы пены. Укажите вид фальсификации.

- комплексная
- информационная
- количественная
- качественная
- ассортиментная

384 Уксус разбавлен водой. К какому виду фальсификации это относится?

- к информационной
- к комплексной
- к ассортиментной
- к качественной
- к ассортиментной

385 Под видом натурального яблочного уксуса в продажу поступил «Уксус с яблочным ароматом», не имеющий с настоящим яблочным уксусом ничего общего. К какому виду фальсификации относится этот случай?

- к информационной
- к качественной
- к стоимостной
- к ассортиментной
- к комплексной

386 В состав кетчупов вместо томатов, черного перца и других компонентов ввели пищевые красители, ароматизаторы, загустители. Это какой вид фальсификации?

- комплексная
- ассортиментная
- количественная
- качественная
- информационная

387 При экспертизе выявили, что объем вишневого сока занижен за счет использования толстостенных бутылок. К какому виду фальсификации это относится?

- к ассортиментной
- к информационной
- к комплексной
- к количественной
- к качественной

388 Какой показатель не относится к ассортиментной фальсификации безалкогольных напитков?

- кока – кола, пепси – кола подменены искусственными суррогатами

- натуральные соки разбавлены водой
- натуральные соки подменены сокосодержащими напитками
- соки с мякотью подменены нектарами содержащими замутнители
- натуральные минеральные воды подменены искусственными

389 В напитке сахар заменён сахарозаменителем без соответствующей надписи на этикетке. К какому виду фальсификации относится этот случай?

- к информационной
- к комплексной
- к стоимостной
- к качественной
- к ассортиментной

390 В газированные напитки вводят различные консерванты, продлевающие срок хранения с 7 суток до 2 лет. Это какой вид фальсификации?

- ассортиментная
- информационная
- стоимостная
- качественная
- количественная

391 К какому виду фальсификации относится реклама сокосодержащих напитков как натуральные?

- к комплексной
- к стоимостной
- к качественной
- к информационной
- к ассортиментной

392 Натуральные соки подменились сокосодержащими напитками. К какому виду фальсификации относится этот случай?

- к качественной
- к информационной
- к количественной
- к ассортиментной
- к комплексной

393 В каком ряду указаны безалкогольные напитки?

- соки, газированные и негазированные плодово-ягодные напитки, вина
- кофейные напитки, минеральные воды, водка
- соки, бренди, виски, минеральные воды
- натуральные и искусственные минеральные воды, соки, газированные и негазированные плодово-ягодные напитки
- натуральные воды, минеральные воды, бренди, пиво

394 Какой из нижеследующих вариантов не относится к ассортиментной фальсификации безалкогольных напитков?

- натуральные минеральные воды подменены искусственными
- соки с мякотью подменены нектарами
- натуральные соки подменены сокосодержащими напитками

- занижен вес нетто упаковки или ее объем
- Коко-кола, Пепси-кола подменены искусственными суррогатами

395 В каком ряду дано процентное содержание сахара в безалкогольных напитках для идентификационной экспертизы?

- 7- 10%
- 8- 10%
- 4- 6%
- 3- 7%
- 7- 9%

396 Укажите процентное содержание воды в безалкогольных напитках для идентификационной экспертизы.

- 85- 92%
- 85- 95%
- 82- 85%
- 88- 92%
- 80- 82%

397 Укажите максимальное процентное содержание органических кислот в безалкогольных напитках для идентификационной экспертизы?

- 0.015
- 0.005
- 0.001
- 0.012
- 0.008

398 При идентификационной экспертизе выявили количество углекислого газа, добавляемого к воде с температурой 4 град.Целсия, для получения газированной воды. Укажите верное количество.

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

399 Каково процентное содержание одного из идентификационного показателя этилового спирта в хлебном квасе?

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

400 Во время проведения идентификационной экспертизы утвердили сорт кваса по сроку хранения. В каком ряду указан верный ответ.

- 4- 8 дней
- 4- 5 дней
- 3- 4 дня

- 2- 7 дня
- 2 – 3 дней

401 В каком ряду указаны слабоалкогольные напитки?

- квас, коньяк, пиво, виноградные вина
- медовые напитки, вина, коньяк, пиво, буза
- брага, водка, коньяк, пиво, буза, виноградные вина
- буза, виноградные вина, коньяк, пиво, медовые напитки
- пиво, квас, брага, буза, медовые напитки

402 Нарушился рецептурный состав пива. К какому виду фальсификации это относится?

- к комплексной
- к количественной
- к ассортиментной
- к качественной
- к информационной

403 Укажите вариант, не относящийся к качественной фальсификации пива?

- разбавление водой
- введение поверхностно – активных добавок
- добавление водки с водой
- подмена одного сорта пива другим
- введение консервантов

404 Объем пива при продаже на розлив меньше, чем оплачивает покупатель. К какому виду фальсификации это относится?

- к стоимостной
- к комплексной
- к качественной
- к количественной
- к ассортиментной

405 По каким показателям осуществляется идентификация пива?

- по показателям безопасности
- по биологическим
- по микробиологическим
- по органолептическим
- по физико-химическим

406 При добавлении скольких процентов воды в пиво дегустаторы указывают на «водянистость» его вкуса?

- 15.0
- 30.0
- 40.0
- 50.0
- 20.0

407 При добавлении скольких процентов воды в пиво дегустаторы обычно не замечают фальсификацию?

- 20.0
- 40.0
- 30.0
- 10.0
- 35.0

408 При добавлении скольких процентов воды в пиво дегустаторы высказывают сомнения по поводу качества напитка?

- 25.0
- 15.0
- 30.0
- 20.0
- 10.0

409 Укажите показатель используемый при идентификационной экспертизе пива.

- физико-химический
- физический
- биологический
- органолептический
- химический

410 При добавлении скольких процентов воды в пиво фальсификация практически не определяется?

- 35.0
- 25.0
- 15.0
- 30.0
- 40.0

411 Какой вариант не относится к информационной фальсификации алкогольных напитков (не искажается)?

- наименование товара
- количество товара
- фирма – изготовитель
- рецептурный состав
- вводимые пищевые добавки

412 В каком ряду указаны алкогольные напитки?

- виноградные вина, пиво, квас, коньяк, мёдовые напитки
- ликероводочные изделия, коньяк, буза, квас, мёдовые напитки
- водка, спирт, пиво, квас, коньяк, виноградные вина
- спирт, водка, ликероводочные изделия, коньяк, виноградные вина
- коньяк, ликероводочные изделия, брага, пиво, виноградные вина

413 По каким показателям осуществляется идентификация водки?

- по физико-химическим
- по микробиологическим
- по химическим
- органолептическим

- по показателям безопасности

414 Каким методом лучше определить крепость алкогольных напитков, при незначительном разбавлении водой?

- химическим  
 гистологическим  
 микробиологическим  
 физико-химическим  
 физическим

415 При взбалтывании бутылки с водкой появляются крупные пузырьки. Это какой вид фальсификации?

- количественная  
 стоимостная  
 ассортиментная  
 качественная  
 информационная

416 Какой из нижеуказанных не является фальсификацией способа производства вина?

- за сортовые выдаются вина купажные  
 смешивается самая высококачественная фракция смешивается с низкосортными  
 смешивается фракция суслу – самотёк  
 ведение различных химических компонентов  
 фальсифицируется срок выдержки вина

417 Какой вариант не относится к качественной фальсификации коньяков?

- ускорение процесса выдержки коньяка за счет увеличения количества дубовой стружки  
 замена коньячных спиртов водно-спиртовыми растворами с добавлением жженого сахара  
 ускорение процесса выдержки коньяка за счет подогревания коньячных спиртов  
 неверное указание вводимых пищевых добавок  
 замена коньячных спиртов водно-спиртовыми растворами с добавлением других компонентов

418 Характеризуются сладким вкусом различной интенсивности и ароматом сырья. Вырабатывается путём купажирования спирта, воды и сырья, постоянного на спирте. Какой этот напиток?

- виски  
 бренди  
 водка  
 ликёро-водочные изделия  
 коньяк

419 Какая из нижеуказанных не свидетельствует о заводской упаковке и маркировке водочной продукции, которая отличается от произведённой на подпольном предприятии?

- на этикетке должны быть наименования предприятия – изготовителя, его адрес, знак соответствия и товарного знака  
 колпачки на бутылке должны быть с перфорированным венчиком горловины, плотными, не прокручивающимся, с гладкими нижними краями  
 клей на обратной стороне этикетки должен быть нанесён ровными полосками  
 цифровой код на настоящей этикетке должны быть, как минимум из 9 цифр  
 этикетка должна быть приклеена к бутылке аккуратно

420 Какой из нижеуказанных не относится к качественной фальсификации коньяка?

- замена коньячных спиртов водно-спиртовыми растворами с добавлением различных компонентов, приближающих вкусоароматические свойства к натуральному продукту
- ускорение процесса выдержки коньяка за счет увеличения количества дубовой стружки
- ускорение процесса выдержки коньяка за счет подогревания коньячных спиртов
- ускорение процесса выдержки коньяка за счет охлаждения коньячных спиртов
- замена коньячных спиртов водно-спиртовыми растворами с добавлением жжённого сахара

421 При экспертизе коньяка обнаружилось полное отсутствие дубильных веществ. К какому виду фальсификации это относится?

- к стоимостной
- к комплексной
- к ассортиментной
- к качественной
- к информационной

422 В каком ряду указан идентификационный показатель водки?

- физико-химический
- физический
- биологический
- органолептический
- показатель безопасности

423 Проводилась идентификационная экспертиза десертных напитков по содержанию сахара. Какой вариант указывает на правильный ответ

- 0.25
- 0.16
- 0.22
- 0.12
- 0.18

424 Проводилась идентификационная экспертиза по определению содержания спирта в роме и виски. Укажите правильный ответ.

- 0.6
- 0.5
- 0.4
- 0.45
- 0.55

425 Проводилась идентификационная экспертиза по определению количества спирта в десертных винах. В каком ряду дан верный ответ.

- 12- 13%
- 10- 15%
- 12- 15%
- 12-17%
- 17- 20%

426 При экспертизе пива обнаружился посторонний тон в аромате и вяжущий вкус. К какому виду фальсификации это относится?

- к информационной
- к ассортиментной
- к стоимостной
- к качественной
- к количественной

427 Идентификационные особенности: получают фракционной перегонкой белых сухих виноградных виноматериалов. Какой это напиток?

- вино
- коньячный спирт
- наливки
- шампанское
- ром

428 Идентификационные особенности: производятся из зернопродуктов, и отогнанные спирты выдерживаются при низких температурах в обугленных изнутри дубовых бочках. Какой это напиток?

- марочные коньяки
- виски
- натуральные вина
- ром
- специальные вина

429 Проводится идентификационная экспертиза. Какой показатель не относится к марочным коньякам?

- коньяк очень старый «ОС»-из коньячных спиртов среднего возраста не менее пятнадцати лет
- коньяк выдержанный высшего качества «КВВК»-из коньячных спиртов среднего возраста не менее восьми лет
- коньяк выдержанный «КВ»-из коньячных спиртов среднего возраста не менее шести лет
- коньяк «три звездочки»-из коньячных спиртов, выдержанных не менее трех лет
- коньяк старый «КС»-из коньячных спиртов среднего возраста не менее десяти лет

430 Проводится идентификационная экспертиза. Какой показатель не относится к ординарным коньякам?

- коньяк «три звездочки»-из коньячных спиртов, выдержанных не менее трех лет
- коньяк «пять звездочки»-из коньячных спиртов, выдержанных не менее пяти лет
- коньяк «четыре звездочки»-из коньячных спиртов, выдержанных не менее четырех лет
- коньяк очень старый «ОС»-из коньячных спиртов среднего возраста не менее пятнадцати лет
- коньяк специальных наименований-из коньячных спиртов, выдержанных не менее 3-5 лет

431 Проводится идентификационная экспертиза вин. Выяснилось, что напиток приготовлен с использованием экстрактов различных растений. Какой это вид вина?

- коллекционное
- натуральное
- газированное
- ароматизированное
- марочное

432 При идентификационной экспертизе выяснилось, что напиток получен путем искусственного насыщения обработанных виноматериалов двуокисью углерода. Какой это вид

вина?

- марочное
- игристое
- коллекционное
- газированное
- шампанское

433 Идентификационные показатели: вырабатывают из сахарного тростника, и отогнанные спирты выдерживаются при высоких температурах в новых дубовых бочках. Какой это напиток?

- коньяк
- вино
- виски
- ром
- шампанское

434 Идентификационные показатели: вырабатывают из винограда, и отогнанные коньячные спирты выдерживаются при низких температурах в дубовых бочках. Какой это напиток?

- винные коктейли
- водка
- бренди
- коньяк
- шампанское

435 Идентификационные показатели: получают путем смешивания виноградных или плодовых виноматериалов со спиртом, водой и насыщают двуокисью углерода. Какой это напиток?

- коньячный спирт
- водка
- десертное вино
- винный коктейль
- шампанское

436 Имеет следующие идентификационные признаки: получают полным сбраживанием сула и мезги. Содержание спирта 9,0-13,0%, сахаров не более 3,0%. Какое это вино?

- полудесертное оригинальное
- полусухое оригинальное
- десертное оригинальное
- сухое оригинальное
- крепкое оригинальное

437 Имеет следующие идентификационные признаки: получают полным сбраживанием виноградного сула и мезги с добавлением сахара или виноградного концентрированного сула. Содержание спирта 9,0-13,0%, сахаров- от 5,0 до 80 г/куб.дм. Какое это вино?

- полудеретное оригинальное
- полусухое оригинальное
- ароматизированное оригинальное
- сладкое оригинальное
- сухое оригинальное

438 Результаты идентификационной экспертизы: вырабатывают полным или неполным сбраживанием сусла или мезги с добавлением этилового спирта, сахара. Какое это вино?

- сладкое оригинальное
- полусухое оригинальное
- ароматизированное оригинальное
- крепкое оригинальное
- винный коктейль

439 За высококачественные выдаются вина, изготовленные с нарушением технологической схемы, разработанной и утвержденной для данного наименования вина. Какая это фальсификация?

- информационная
- ассортиментная
- стоимостная
- качественная
- количественная

440 Был ускорен процесс выдержки коньяка за счет увеличения количества дубовой стружки и подогревания коньячных спиртов. К какому виду фальсификации это относится?

- к стоимостной
- к комплексной
- к качественной
- к информационной
- к ассортиментной

441 Виносодержащие напитки были рекламированы как натуральные. Укажите вид фальсификации.

- комплексная
- количественная
- ассортиментная
- информационная
- стоимостная

442 В сливочное масло был добавлен маргарин. По какому показателю это можно определить, что используется при идентификационной экспертизе?

- повышенное содержание воды
- наличие белков
- наличие аминокислот
- повышенное содержание лауриновой кислоты
- повышенное содержание соли

443 Какая цель может быть достигнута при проведении экспертизы подлинности растительных масел?

- идентификация запаха
- идентификация формы
- идентификация цвета
- идентификация сорта
- идентификация консистенции

444 Вес нетто бутылки с растительным маслом меньше чем написано на упаковке. К какой фальсификации это относится?

- к информационной
- к ассортиментной
- к качественной
- к количественной
- к комплексной

445 Какой из этих указанных относится к ассортиментной фальсификации маргарина?

- обвес
- введение повышенных доз консервантов и антиокислителей
- нарушение технологии производства
- пересортица
- неточное указание количества товара

446 Идентификационные особенности: содержание воды – 0,3%; антиокислители – нет; сахара – глюкоза, манноза; ароматизаторы – естественный запах. Какой это жир?

- жир морских животных
- рыбный жир
- кулинарный жир
- свиной топленый жир
- суррогатный жир

447 Вес нетто пачки кулинарного жира массой 250 г меньше, чем написано на упаковке. К какой фальсификации это относится?

- к комплексной
- к количественной
- к качественной
- к информационной
- к ассортиментной

448 Какой из нижеуказанных относится к ассортиментной фальсификации майонеза?

- обвес
- введение чужеродных добавок
- нарушение технологии производства
- подмена одного вида другим
- искажённая информация о товаре

449 Какой из нижеуказанных вариантов не является идентификационным показателем растительных масел?

- цветное число
- содержание влаги
- отстой по массе
- запах
- кислотное число

450 При идентификационной экспертизе выявилось, что масло выработано из семян путем экстракции бензином, оно рафинированное, дезодорированное. Какое это масло?

- соевое
- горчичное
- кукурузное
- подсолнечное
- хлопковое

451 При идентификационной экспертизе выявилось, что масло выработано из зародышей зерна путем прессования или экстракции бензином, оно рафинированное, дезодорированное. Какое это масло?

- оливковое
- хлопковое
- соевое
- кукурузное
- арахисовое

452 При идентификационной экспертизе выявилось, что масло нейтрализованное дезодорированное, выработано путем прессования или экстракции бензином. Какое это масло?

- кунжутное
- кокосовое
- кукурузное
- хлопковое
- рапсовое

453 Укажите йодное число твёрдых жиров, которое берется за основу при идентификационной экспертизе

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

454 Идентификационные показатели: присутствуют специфические вещества-гликозинолаты. Какое масло исследовано?

- соевое
- кунжутное
- кокосовое
- рапсовое
- пальмоядровое

455 Имеет такие идентификационные особенности: получают из дешевых растительных масел, животных и рыбных жиров, подвергнутых гидрогенизации. Включает также воду, молоко, соль, сахар, эмульгаторы и др. Какое это масло?

- оливковое
- растительное
- кукурузное
- маргарин
- Вологодское

456 Идентификационные показатели: обязательно присутствуют антиокислители-бутилоксилол (Е 321) и бутилоксианизол (Е 320), добавляют сахарозу или глюкозу. Какое

это масло?

- Крестьянское
- Вологодское
- Анкор
- маргарин
- Бутербродное

457 Идентификационные особенности: содержание масло растительного 65,4%, воды 24,15-23,65%, яичного порошка 5,0%, горчичного порошка 0,75%, сахара 1,5%. Какой майонез был исследован?

- Мечта хозяйки
- Кальве
- Бижан
- Провансаль
- Домик в деревне

458 Идентификационные особенности: содержание масло растительного 46,0%, воды 43,75%, молоко сухое обезжиренное 1,6%, горчичного порошка 0,25%, сахара 1,5%, крахмал кукурузный фосфатный 2,0%. Какой майонез был исследован?

- Кальве
- Провансаль
- Бабушкина забота
- Студенческий
- Кубанский

459 Для получения плотной, желеобразной консистенции в майонез добавляют муку, крахмал, желатин. Это какая фальсификация?

- комплексная
- информационная
- количественная
- качественная
- стоимостная

460 Большое количество каких веществ является причиной потемнения цвета растительных масел, что учитывается при идентификационной экспертизе?

- слизистых веществ
- воска
- фосфатитов
- красящих веществ
- белков

461 Идентификационные показатели: содержание воды 0,3%, жиры животные, масла растительные, антиокислители, искусственные ароматизаторы. Какой жир был исследован?

- хлебопекарный жир
- свиной топленый жир
- маргарин
- кулинарный жир
- кондитерский жир

462 Подменили майонез «Провансаль» высокожирный с добавлением натурального яичного порошка на майонез низкожирный с различными эмульгаторами. Какая это фальсификация?

- комплексная
- качественная
- информационная
- ассортиментная
- стоимостная

463 При производстве майонеза подсолнечное масло было заменено более дешевым хлопковым. Какая это фальсификация?

- информационная
- комплексная
- ассортиментная
- качественная
- количественная

464 В майонезе вместо молочного или яичного порошка использовали крахмал, желатин. Это какая фальсификация?

- комплексная
- стоимостная
- количественная
- качественная
- ассортиментная

465 В майонез ввели повышенную дозу консервантов и антиокислителей. К какому виду фальсификации это относится?

- к качественному
- к информационному
- к ассортиментному
- к количественному
- к комплексному

466 Выявилось нарушение технологического производства кулинарных жиров. Укажите вид фальсификации.

- информационная
- количественная
- стоимостная
- качественная
- ассортиментная

467 Идентификационные особенности: низкое содержание воды 8-10%, фасуют в ламинированные пакеты. Какой концентрат исследовался?

- сухие завтраки из зернового сырья
- концентраты пищевых третьих блюд
- концентраты пищевых вторых блюд
- концентраты пищевых первых блюд
- концентраты кулинарных соусов

468 Идентификационные особенности: получают путем смешивания ингредиентов,

предусмотренных рецептурой и расфасовывания сухой смеси в ламинированные пакеты. Какой концентрат исследовался?

- сухие завтраки из зернового сырья
- концентраты пищевых третьих блюд
- концентраты пищевых вторых блюд
- концентраты кулинарных соусов
- сухие продукты для детского и диетического питания

469 В пищевые концентраты вместо мяса ввели соевые заменители, а вместо лука репчатого-пищевой ароматизатор. Укажите вид фальсификации.

- ассортиментная
- информационная
- комплексная
- качественная
- количественная

470 Перед вами пищевой концентрат со сроком хранения более 6-7-месяцев и на упаковке не указаны добавки антиокислителя или консерванта. Какая это фальсификация?

- стоимостная
- комплексная
- качественная
- информационная
- количественная

471 Вес нетто упаковки пищевых концентратов массой 325 г меньше, чем указано на маркировке. В каком ряду верно указан вид фальсификации.

- ассортиментная
- качественная
- информационная
- количественная
- стоимостная

472 Какой прибор используется для определения плотности при идентификационной экспертизе масел?

- спиртометр
- рефрактометр
- лактоденсиметр
- пикнометр
- аэрометр

473 Какой показатель определяется рефрактометром при идентификационной экспертизе жиров?

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

474 Укажите отличительную идентификационную черту твердого жира от жидкого по

химическому составу.

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

475 Укажите температуру определения запаха жиров при идентификационной экспертизе.

- 27-32 град. Цельсия
- 10-12 град. Цельсия
- 30-35 град. Цельсия
- 15-20 град. Цельсия
- 8-10 град. Цельсия

476 Какой показатель масел определяется пикнометром при идентификационной экспертизе?

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

477 Укажите не верный вариант идентификационного показателя растительных масел.

- содержание влаги
- йодное число
- содержание жира
- слизистые вещества
- цветное число

478 К какому виду фальсификации относится уменьшение веса нетто пачки жира, чем указано на маркировке?

- к качественной
- к количественной
- к ассортиментной
- к стоимостной
- к информационной

479 В каком ряду указан показатель, который не искажается при информационной фальсификации растительных масел?

- дата выпуска
- сорт товара
- наименование изготовителя
- рецептурный состав
- вес нетто

480 Подменили один вид сыра, с более высоким содержанием жира, другим низкожирным. К какому виду фальсификации это относится?

- к информационной
- к комплексной

- к качественной
- к ассортиментной
- к количественной

481 Проводится идентификационная экспертиза молоко: цвет – белый с желтоватым оттенком, содержание углеводов 4,5%, жиров 3,6%, белков 3,2%. Это какой вид молока?

- оленье
- овечье
- козье
- коровье
- верблюжье

482 Какой нижеуказанный вариант не относится к качественной фальсификации молока?

- раскисление прокисшего молоко
- пониженное содержание жира
- добавление чужеродных компонентов
- пониженное содержание белков
- разбавление водой

483 Эти сыры вырабатывают путем плавления твердых, либо специальной технологией. Упаковывают в алюминиевую фольгу. К какому виду сыров они относятся по идентификационным признакам?

- к твердым
- к полутвердым
- к кисломолочным
- к плавленным
- к рассольным

484 Получают из сырого молока путем осаждения белков сычужным ферментом, последующим отделением сыворотки и формования небольших головок самопрессованием без второго нагревания и созревания сыров с помощью слизи. Это идентификационным показатели какого сыра?

- полутвердого
- кисломолочного
- твердого
- мягкого
- плавленного

485 Какой вариант не относится к информационной фальсификации коровьего молока?

- наименование товара
- количество товара
- фирма – изготовитель
- вид товара
- вводимые пищевые добавки

486 Эти сыры производят из пастеризованного молока путем осаждения белков сычужным ферментом, последующим отделением сыворотки и формированием небольших головок самопрессованием без второго нагревания и созревания сыров в рассоле. К какому виду сыров они относятся по идентификационным признакам?

- кисломолочные сыры
- плавленые сыры
- мягкие сыры
- рассольные сыры
- твердые сыры

487 Готовое сухое обезжиренное молоко «зажирняют» не молочным жиром, а дезодорированными растительными жирами. Это какой вид фальсификации?

- ассортиментная
- информационная
- количественная
- качественная
- комплексная

488 Какой вариант относится к ассортиментной фальсификации кисломолочных товаров?

- присутствие исправления документов
- подмена одного вида кисломолочного продукта другим
- разбавление сметаны другим кисломолочным продуктом
- введение чужеродных добавок
- неверное указание наименования товара

489 В состав коровьего масла были добавлены химические красители и ароматизаторы. К какому виду фальсификации это относится?

- к количественной
- к информационной
- к комплексной
- к качественной
- к ассортиментной

490 Какой из вариантов не относится к качественной фальсификации сыров?

- добавление соевых белков
- введение консервантов
- нарушение рецептуры
- подмена одного сорта сыра другим
- уменьшение содержание жиров

491 Какой вариант относится к количественной фальсификации молока и молочных продуктов?

- подмена цельного молока нормализованным
- указано неточно количество товара
- искажена информация в товарно-сопроводительных документах
- объем молока при продаже на розлив меньше, чем заказывает и оплачивает покупатель
- нарушен рецептурный состав в мороженом, сухих детских молочных смесях

492 Какой из нижеследующих вариантов не относится к информационной фальсификации кисломолочных продуктов?

- неточное указание вводимых пищевых добавок
- неточное указание количество товара
- неточное указание фирмы – изготовителя товара
- разлив кисломолочных продуктов в бутылки меньшего объема

- искажение наименование товара

493 Идентификационные признаки: изготавливают из сквашенных молочных сливок, содержит молочного жира не менее 81,5 или 82,5%. Это какое масло?

- Крестьянское масло  
 Сладкосливочное масло  
 Вологодское масло  
 Кисломолочное масло  
 Любительское масло

494 Какой из нижеуказанных вариантов не относится к ассортиментной фальсификации молока и молочных продуктов?

- подмена одного вида молоко другим  
 подмена одного вида молочного мороженого другим  
 подмена цельного молока нормализованным, обезжиренным  
 подмена компонентов молока чужеродными компонентами  
 подмена одного вида сгущенных продуктов другим

495 В молоко и сливки для придания большой густоты добавили муку. К какому виду фальсификации это относится?

- к количественной  
 к комплексной  
 к ассортиментной  
 к качественной  
 к информационной

496 Молоко разлито в бутылки меньшего объема, выполненные из толстостенного стекла. Какая эта фальсификация?

- качественная  
 информационная  
 комплексная  
 количественная  
 ассортиментная

497 Вместо козьего молоко часто продают коровье, которое близко по органолептическим показателям к козьему. Это какой вид фальсификации?

- стоимостная  
 качественная  
 количественная  
 ассортиментная  
 комплексная

498 При какой температуре вырабатывают обыкновенную простоквашу заквашиванием пастеризованного молока?

- 38 – 40 град.С  
 25 – 30 град.С  
 40 – 45 град.С  
 30 – 35 град.С  
 35 – 40 град.С

499 Идентификационные признаки: содержание углеводов 4,5%, жира 4,3%, белков 3,6%, кальция 0,15%. Какое это молоко?

- олень
- кобылье
- верблюжье
- козье
- овечье

500 В каком ряду указана ассортиментная фальсификация кисломолочных продуктов?

- разбавление сметаны другим кисломолочным продуктом
- искажение информации о фирме– изготовителя кисломолочных продуктов
- введение ароматизаторов, загустителей
- подменён один сорт кисломолочного продукта другим
- вес сметаны при продаже на розлив меньше, чем оплачивает покупатель

501 Сметана разбавлена кефиром, простоквашей. К какому виду фальсификации это относится?

- к качественной
- к ассортиментной
- к комплексной
- к стоимостной
- к информационной

502 Какой из нижеследующих не является главным идентификационным признаком сметаны?

- в сметану нельзя добавлять немолочные компоненты
- содержание бактерий в готовом продукте должно быть достаточно велико
- сливки сквашиваются специальными бактериями
- получают путем целенаправленного сквашивания молока отдельными расами и штаммами микроорганизмами
- изготавливается она из сливок

503 Были подделаны сертификат качества, таможенные документы, штриховой код, даты выработки молока и молочных продуктов. К какому виду фальсификации это относится?

- к комплексной
- к стоимостной
- к количественной
- к информационной
- к качественной

504 Идентификационные признаки: содержание углеводов 6,4%, жира 1,8%, белков 2,1%, кальция 0,09%. Какое это молоко?

- олень
- верблюжье
- олень
- кобылье
- овечье

505 Вологодское масло было реализовано после 60 суток хранения. Какой фальсификацией это считается?

- качественная
- комплексная
- стоимостная
- ассортиментная
- информационная

506 В реализацию поступило мягкое масло, и это не масло, а смеси в разных пропорциях животных жиров с растительными, рыбными, жирами морских животных, то есть комбижиры. Какая эта фальсификация?

- ассортиментная
- стоимостная
- комплексная
- качественная
- информационная

507 По какому показателю невозможно определить добавление маргарина в сливочном масле?

- наличие бутилокситолуола
- пониженное содержание масляной кислоты
- наличие бутлоксианизола
- пониженное содержание каприловой кислоты
- повышенное содержание лауриновой кислоты

508 В каком ряду указана ассортиментная фальсификация коровьего масла?

- дана неточная информация о фирме – изготовителя товара
- недовложение компонентов, предусмотренных рецептурой
- повышенное количество лауриновой кислоты
- подмена сладко – сливочного масла высшего сорта на I сорт
- вес взвешенного масла меньше, чем заказал покупатель

509 Была подмена Голландского круглого сыра, имеющего 50% жира, на Голландский брусковый, в котором 45% жира. К какой фальсификации это относится?

- к информационной
- к стоимостной
- к качественной
- к ассортиментной
- к комплексной

510 В каком ряду не правильно указана качественная фальсификация сыра?

- повышенное содержание воды
- уменьшение содержания жира
- подмена молочных белков соевыми
- подмена одного вида сыра, с более высоким содержанием жира, другим низкожирным
- нарушение технологических режимов

511 В сливочное масло добавлены сыр и молочные продукты. Каким методом можно выявить фальсификацию?

- добавлением в масло густого  $H_2SO_3$
- добавлением в масло  $HCl$
- добавлением в масло  $H_2SO_4$

- добавлением в масло крепкой азотной кислоты
- добавлением в масло густого  $H_2SO_4$

512 Идентификационные признаки: изготавливают из коровьего молока путем удаления большей части белка казеина, кальция, жира и введения бифидоактивных полисахаридов, растительных масел, витаминов. В каком ряду указано это молоко?

- молоко нежирное
- молоко сгущенное стерилизованное
- молоко сухое
- молоко сухое для детей грудного возраста
- молоко цельное

513 Идентификационные признаки: содержание жира 10,0%, белка 3,3%, сухих веществ 34,0%. Какой это вид мороженого?

- фруктовое
- молочное
- пломбир
- сливочное
- эскимо

514 Идентификационные признаки: содержание жира 3,5%, белка 3,2%, сухих веществ 29,0%. Какой это вид мороженого?

- сливочное
- фруктовое
- эскимо
- пломбир
- молочное

515 Идентификационные признаки: содержание жира 0,0%, белка 0,0%, сухих веществ 25,0%. Какой это вид мороженого?

- фруктовое
- пломбир
- щербет
- лимонное
- эскимо

516 Идентификационные признаки: изготавливают путем выпаривания части воды в вакуум-выпарных установках, содержание воды до 26%. В каком варианте указано это молоко?

- молоко для детского питания
- молоко сухое
- сгущенное стерилизованное
- цельное сгущенное
- молоко цельное

517 Сгущенное молоко с сахаром подменили концентрированным стерилизованным молоком. Какая это фальсификация?

- стоимостная
- информационная
- качественная

- ассортиментная
- комплексная

518 Идентификационные показатели: вырабатывается из смеси молока и сливок, подвергая смесь высокотемпературной обработке и нормализации до 4,5 или 6,0% жира. Какое это молоко?

- витаминизированное
- нормализованное
- восстановленное
- топленое
- белковое

519 Идентификационные показатели: изготавливают путём дополнительного введения сухого обезжиренного молока и нормализации его по жиру и по сухому обезжиренному остатку. Какое это молоко?

- топлёное
- белковое
- восстановленное
- нормализованное
- натуральное

520 При определении фальсификации смешали молоко и спирт в соотношении 1:2 и взбалтали. Это способ выявления какой фальсификации?

- стоимостной
- количественной
- ассортиментной
- качественной
- комплексной

521 Идентификационные показатели: получают путем полного выпаривания воды из молока и на пленочных или распылительных сушилках. Какое это молоко?

- сухое для детей грудного возраста
- цельное
- стуженное
- сухое
- топлёное

522 Это какой кисломолочный продукт был фальсифицирован, если выяснилось, что отсутствует углекислый газ?

- сметана
- катык
- творог
- кефир
- йогурт

523 Окраска неравномерная, консистенция песчаная. Это какой вид фальсификации мороженого?

- комплексная
- ассортиментная

- количественная
- качественная
- стоимостная

524 К какому виду фальсификации относится зажирнение сухого молока дезодорированными растительными жирами?

- к информационной
- к ассортиментной
- к стоимостной
- к качественной
- к количественной

525 Идентификационные показатели: производят из сквашенных и несквашенных молочных сливок, содержит молочного жира не менее 61,5%, воды не более 35%. Какое масло было исследовано?

- Сладкосливочное
- Крестьянское
- Любительское
- Бутербродное
- Кислосливочное

526 Идентификационные показатели: вырабатывают путем удаления влаги из всех видов масел без наполнителей, содержит жира не менее 98%. Какое масло было исследовано?

- Сладкосливочное
- Любительское
- Бутербродное
- Топленое
- Крестьянское

527 Сладко-сливочное масло высшего сорта 82,5% жирности было подменено на первый сорт 81,5% жирности. Укажите вид фальсификации.

- информационная
- ассортиментная
- комплексная
- стоимостная
- качественная

528 В каком ряду указан вариант не относящийся к качественной фальсификации сыров?

- добавление антибиотиков
- подмена одного вида другим
- нарушение рецептурного состава
- введение консервантов
- нарушение технологического процесса

529 При идентификационной экспертизе выявили, что масло изготовлено из сквашенных сливок, содержит 15% воды. Это какой вид масла?

- Анкор
- Вологодское
- Топлёное

- Кисломолочное
- Любительское

530 В каком ряду указана количественная фальсификация сметаны?

- нарушена технология производства сметаны
- подмена одного вида сметаны другим
- искажена информация в таможенных документах
- вес сметаны при реализации меньше, чем оплачивает покупатель
- подмена высшего сорта сметаны на более низкий сорт

531 Сливки упакованы в посуду меньшего объема, стенки стекла толше нормы. Какая эта фальсификация?

- информационная
- комплексная
- качественная
- количественная
- стоимостная

532 Идентификационные показатели: вырабатывают заквашиванием пастеризованного молока при температуре 30-35 град. Цельсия культурами мезофильного молочного стрептококка. Это какая простокваша?

- фруктовая
- ацидофильная
- Мечниковская
- обыкновенная
- южная

533 Идентификационные показатели: изготавливают заквашиванием пастеризованного молока при температуре 40-45 град. Цельсия закваской, состоящей из молочнокислого стрептококка и болгарский палочки в соотношении 4:1 Это какая простокваша?

- кефир
- южная
- ацидофильная
- Мечниковская
- обыкновенная

534 При идентификационной экспертизе какого молока выявляется наибольшее количество сахара?

- верблюжьего
- буйволиного
- коровьего
- кобыльего
- козьего

535 Каким прибором определяется плотность молока при ассортиментной идентификации?

- жиросмером
- рефрактометром
- влагомером
- лактоденсиметром

спиртометром

536 Была проведена идентификационная экспертиза кефира. Укажите процентное количество жира в кефире?

- 0.012
- 0.015
- 0.023
- 0.032
- 0.027

537 Была проведена идентификационная экспертиза творога. В каком ряду верно указаны процентные количества жира в твороге?

- 18%, 7%, 6%
- 16%, 8%, 3%
- 12%, 5%, 7%
- 18%, 9%, 5%
- 19%, 10%, 7%

538 Идентификационные показатели: получают путем сквашивания пастеризованного молока при температуре 20-22 град. Цельсия кефирным грибом. Это какой кисломолочный продукт?

- ацидофилин
- катык
- кумыс
- кефир
- простокваша

539 Какой из нижеуказанных показателей не относится к идентификационным органолептическим показателям сметаны?

- цвет
- вкус
- консистенция
- кислотность
- запах

540 Эксперты - товароведы провели идентификацию сыра. По какому проценту содержимой соли можно сказать, что это сыр Брынза?

- 19-21%
- 9-11%
- 3-7%
- 7-9%
- 13-17%

541 Идентификационные особенности: содержание углеводов 2,5%, жира 22,5%, белков 10,3%, кальция 0,0%. Какое это молоко?

- кобылье
- коровье
- козье
- олень
- овечье

542 Идентификационные признаки: вырабатывают из сквашенных и несквашенных молочных сливок, содержит молочного жира не менее 71 и 72,5%, воды не более 25%. Это какое масло?

- селечное
- кисломолочное
- бутербродное
- крестьянское
- любительское

543 Имеет такие идентификационные показатели: производят из сквашенных и несквашенных молочных сливок, содержит молочного жира не менее 61,5%, воды не более 35%. В каком ряду указано это масло?

- любительское
- крестьянское
- сладкомолочное
- бутербродное
- сливочное

544 Получают из несквашенных молочных сливок, содержит молочного жира не менее 62%, воды не более 16%, сахара не менее 18% и фруктово-ягодные соки. Это идентификационные показатели какого масла?

- любительское
- шоколадное
- топленое сливочное
- фруктовое
- креветочное

545 В сыр добавили соевые белки. Какая эта фальсификация?

- ассортиментная
- ассортиментная
- количественная
- качественная
- комплексная

546 Из-за несоблюдения технологических режимов производства на зубах чувствуется поскрипывание неразрушенных молочных белков. Какая эта фальсификация?

- стоимостная
- количественная
- информационная
- качественная
- ассортиментная

547 Производят введением в сливочное масло различных паст, содержит не менее 52% молочного жира и не менее 25% соответствующих наполнителей. Это идентификационные показатели какого масла?

- крестьянское
- шоколадное
- топленое сливочное
- селечное
- бутербродное

548 Производят из пастеризованных сливок путем их сквашивания при температуре около 24 град. Цельсия закваской, состоящей из молочного, сливочного и ароматообразующего стрептококков. Какой кисломолочный продукт имеет такие идентификационные признаки?

- простокваша
- кефир
- творог
- сметана
- йогурт

549 Получают из пастеризованного молока, сквашенного при температуре не ниже 32 град. Цельсия закваской, состоящей из ацидофильной палочки, молочнокислого стрептококка и кефирного грибка. Укажите кисломолочный продукт имеющий эти идентификационные признаки?

- катык
- сметана
- кефир
- ацидофилин
- простокваша

550 Получают, вводя чистые расы молочнокислого стрептококка, болгарской и ацидофильной палочки в разных сочетаниях. Это идентификационные показатели какого кисломолочного продукта?

- йогурт
- кумыс
- катык
- простокваша
- ацидофилин

551 Идентификационные особенности: изготавливают из кобыльего молока путем сквашивания его при температуре 30-32 град. Цельсия закваской. Какой это кисломолочный продукт?

- йогурт
- кефир
- катык
- кумыс
- ряженка

552 В каком ряду правильно указана высота воздушной камеры диетических яиц I и II категорий, которая считается идентификационным показателем?

- от 3 до 16 мм
- от 3 до 12 мм
- от 4 до 17 мм
- от 4 до 13 мм
- от 3 до 15 мм

553 Здесь даны идентификационные показатели яиц. Какие яйца относятся к диетическим?

- срок хранения, которых не превышает двух недель
- срок хранения, которых не превышает 8 суток
- срок хранения, которых не превышает 10 суток
- срок хранения, которых не превышает 7 суток

- срок хранения, которых не превышает 9 суток

554 Какие яйца относятся к столовым, по нижеуказанным идентификационным признакам ?

- срок хранения, которых не превышает 26 суток  
 срок хранения, которых не превышает одного месяца  
 срок хранения, которых не превышает 27 суток  
 срок хранения, которых не превышает 25 суток  
 срок хранения, которых не превышает 28 суток

555 Какие яйца относятся к хранившимся в холодильниках, по нижеуказанным идентификационным признакам?

- хранившиеся не более 130 суток  
 хранившиеся не менее 140 суток  
 хранившиеся не более 125 суток  
 хранившиеся не более 120 суток  
 хранившиеся не менее 135 суток

556 Какой высушенный яичный продукт не производится?

- сухой омлет  
 сухой желток  
 сухой белок  
 яичные таблетки  
 яичный порошок

557 Если перед вами яйца куриные со сроком хранения более 1 месяца и на упаковке не указаны добавки антибиотиков, то какая перед вами фальсификация?

- ассортиментная  
 комплексная  
 качественная  
 информационная  
 количественная

558 В каком ряду не правильно указаны идентификационные признаки диетических яиц?

- желток занимает центральное положение, оболочка плотная, упругая  
 плотный белок составляет большую часть и составляет единое целое  
 воздушная камера находится на тупом конце яйца и имеет высоту не более 4 мм  
 плотный белок имеется, но может состоять из отдельных частей  
 на скорлупе яиц нанесена несмываемой красной краской дата нанесения

559 В каком ряду не правильно указаны идентификационные признаки столовых яиц?

- на скорлупе допускаются пятна, точки или полосы общей поверхности не более 1/8  
 над скорлупной оболочкой может отсутствовать или отслаиваться  
 на скорлупе яиц не имеется маркировки или нанесена синей краской дата снесения яиц  
 на скорлупе допускается единичные точки или полосы загрязнений  
 желток занимает центральное положение или немного перемещается, желточная оболочка слабая, может лопаться при выливании из яйца

560 Какой показатель не относится к идентификационным признакам столовых куриных яиц?

- желток занимает центральное положение или немного перемещается, желточная оболочка слабая
- плотный белок имеется, но может состоять из отдельных частей
- на скорлупе яиц не имеется маркировки, или нанесена синей краской дата снесения яиц
- надскорлупная оболочка придает неглянцевую поверхность скорлупе
- на скорлупе допускаются пятна, точки общей поверхностью не более 1/8

561 Какой показатель не относится к идентификационным признакам диетических куриных яиц?

- на скорлупе допускаются единичные точки или полоски загрязнений
- желток занимает центральное положение, оболочка плотная, упругая
- воздушная камера находится на тупом конце яйца и имеет высоту не более 4 мм
- на скорлупе яиц нанесена несмываемой синей краской дата снесения
- плотный белок составляет большую часть и единое целое

562 В реализацию поступили куриные яйца с просроченным сроком хранения с воздушной камерой более 7 мм, формирующейся под воздействием солнечных лучей. В каком ряду верно указан вид фальсификации?

- стоимостная
- информационная
- качественная
- ассортиментная
- комплексная

563 Если вес нетто десятка яиц куриных 1 категории весит не 560г, а меньше, то к какому виду фальсификации это относится?

- к информационной
- к качественной
- к ассортиментной
- к количественной
- к стоимостной

564 По каким признакам не идентифицируют мяса?

- по упитанности и термическому состоянию
- по полу
- по виду
- по размеру
- по возрасту

565 Какой из нижеследующих вариантов не оценивается термическим состоянием мяса при идентификационной экспертизе?

- размороженное
- замороженное
- остывшее
- охлажденное
- подмороженное

566 Какой из этих вариантов не относится к органолептической идентификации свежести мяса?

- внешний вид

- запах
- консистенция
- толщина жирового покрытия
- состояния жира, сухожилий

567 При идентификационной экспертизе уточнилось, что мясо подвергнуто замораживанию до температуры не выше -8 град. Цельсия. Это какой вид мяса?

- быстро замороженное
- свежее
- подмороженное
- замороженное
- охлажденное

568 Какой вариант не относится к качественной фальсификации колбас?

- нарушение режимов хранения
- замена свежего мяса несвежим мясом
- повышенное содержание воды
- подмена одного вида изделия другими
- введение чужеродных добавок

569 Мясо фальсифицировано водой и кровью. Это какой вид фальсификации?

- информационная
- ассортиментная
- количественная
- качественная
- комплексная

570 Какой нижеуказанный вариант относится к виду идентификации мясного сырья?

- консервы из мясопродуктов
- «Говядина тушеная» высшего сорта
- консервы из субпродуктов
- консервы из говядины
- консервы мясо – растительные

571 Какой способ для отличия друг от друга мяса различных животных (для распознавания) не используется при идентификации?

- по определению в нем гликогена
- по цвету и консистенции жира
- по особенностям скелета и органов
- по запаху
- по цвету при его варке

572 Говяжьи полуфабрикаты подменены изделиями, полученными из баранины, свинины. К какому виду фальсификации это относится?

- к качественной
- к комплексной
- к количественной
- к ассортиментной
- к информационной

573 Какая из нижеуказанных фальсификаций мясных консервов относится к ассортиментной?

- искажение информации о маркировке и рекламе
- нарушение рецептуры
- замена свежего мяса несвежим
- подмена изделия высшего сорта на первый сорт
- введение чужеродных добавок

574 Какой из нижеуказанных вариантов относится к качественной фальсификации мясных полуфабрикатов?

- неправильная информация о наименовании товара
- подмена одного вида полуфабрикатов на другой вид
- изменение веса нетто
- введение консервантов и антибиотиков
- искаженная информация о количестве товара

575 В каком ряду не правильно указаны идентификационные признаки мяса?

- термическое состояние, возраст, вид
- упитанность, вид, термическое состояние
- пол, возраст, упитанность
- упитанность, пол, вкус
- вид, пол, возраст

576 Идентификационные признаки: цвет мяса от яркокрасного до темнокрасного, тонковолокнистое строение мышечной ткани. Цвет жира-от белого до желтоватого. Какое это мясо?

- баранина
- мясо молодых свиней
- мясо телятины
- мясо волков и коров
- мясо молодняка

577 Идентификационные признаки: цвет мяса розово-красный, структура нежная, тонковолокнистая. Цвет жира-белый, плотной, крошащейся консистенции. Какое это мясо?

- конина
- козлятина
- свинина
- мясо молодняка
- мясо молодых свиней

578 Идентификационные признаки: мышцы удовлетворительно развиты? цвет розово-молочный цвет. Жир отложен в области почек, на ребрах, тазовой полости. Какое это мясо?

- баранина II категории
- свинина I категории
- мясо кроликов
- свинина II категории
- телятина I категории

579 Сколько процентов воды содержат полукопченые колбасные изделия, что учитывается при идентификационной экспертизе?

- от 30 до 35%
- от 35 до 45%
- от 35 до 55%
- от 35 до 50%
- от 35 до 40%

580 Идентификационные признаки: мышцы слабо развиты, кости заметно выступают, на поверхности туш местами жировые отложения в виде тонкого слоя. Какое это мясо?

- конина
- свинина V категории
- свинина IV категории
- баранина II категории
- телятина II категории

581 Колбасные изделия были подкрашены свекольным соком и другими красными красителями: какая эта фальсификация?

- информационная
- комплексная
- стоимостная
- качественная
- ассортиментная

582 Какие показатели фальсифицированного мяса оцениваются органолептическим методом?

- консистенция, цвет, внешний вид мяса, массовая доля жира
- запах, вкус, прозрачность, количество водорастворимых жирных кислот, внешний вид
- цвет мяса, прозрачность бульона, массовая доля жира, внешний вид мяса
- внешний вид, цвет, консистенция, запах мяса; прозрачность и запах бульона; состояние жира
- цвет, запах, вкус мяса; состояние жира, количество жирных кислот

583 Какие идентификационные показатели мяса оцениваются физико-химическими методами?

- массовая доля жира, внешний вид мяса, реакция на пероксидазу
- реакция на аммиак, прозрачность бульона, кислотность, консистенция мяса
- массовая доля жира, кислотность, количество летучих жирных кислот, вкус мяса
- количество летучих жирных кислот, реакция на аммиак, кислотность
- реакция на аммиак, цвет мяса, прозрачность бульона, массовая доля жира

584 Укажите идентификационные показатели мяса.

- вид, возраст скота, цвет и жирность мяса
- упитанность, вид, возраст скота, цвет и жирность мяса
- возраст, вид, упитанность, условия кормления, молочность
- вид, пол, возраст, упитанность и термическая обработка
- пол, возраст, молочность скота, цвет и жирность мяса

585 Укажите идентификационные показатели волов и коров.

- консистенция, вкус мяса, наличие минералов и витаминов
- запах, вкус и наличие белков
- цвет и жирность мяса
- цвет и жирность мяса
- нежность, эластичность, хорошее усвоение организмом

586 От количество каких составных частей зависит пищевая ценность мяса и мясных продуктов, что учитывается при идентификационной экспертизе?

- количество насыщенных и ненасыщенных жирных кислот и полноценных белков
- количество углеводов, жиров и экстрактивных веществ
- количество белков, углеводов и витаминов
- количество жиров, минеральных веществ и полноценных белков
- количество органических кислот, жиров и минеральных веществ

587 Выработывают из созревшего при посоле мяса, переработанного в фарш и помещенного и натуральные или искусственные ободочки, вводят нитриты, коптят при температуре 18-23 град. Цельсия. Созревают в течении 25-30 суток. Цвет красно-коричневый, содержание влаги 36%. В каком варианте указаны мясные изделия, имеющие эти идентификационные показатели?

- мясной хлеб
- ливерные колбасные изделия
- варено-копченые колбасные изделия
- сырокопченые колбасные изделия
- колбасы конские полукопченые

588 В каком ряду не указана качественная фальсификация колбасных изделий?

- нарушение условий хранения
- подмена одного наименования другим
- повышенное содержание крахмала
- нарушение технологии производства
- замена свежего мяса несвежим мясом

589 Производят из мяса конины или верблюжатины по соответствующим технологическим инструкциям. В каком варианте указаны мясные изделия, имеющие эти идентификационные признаки?

- мясные бульонные кубики
- фаршированные колбасные изделия
- сосиски
- колбасы конские вареные, варено-копченые
- варено-копченые колбасные изделия

590 В каком ряду указан способ распознавания мяса различных животных, при идентификационной экспертизе?

- распознавания по цвету и вкусу бульона
- распознавания по консистенции жира
- распознавания по консистенции мяса
- распознавания по запаху
- распознавания по прозрачности бульона

591 Идентификационные признаки: имеет темнокрасный цвет мяса с синеватым оттенком, мышечная ткань грубоволокнистая без мраморности, вкус сладковатый, цвет жира желтый. Какое это мясо?

- мясо волов
- баранина
- мясо кроликов
- конина

козлятина

592 Укажите сырьё используемое при производстве колбасных изделий, что учитывается при идентификационной экспертизе.

- молочный белок, шпиг свиной, соль
- сахар, крахмал, нитриты
- соль, крахмал, соевый белок
- соль, сахар, нитриты, шпиг свиной
- молочный белок, мука, сахар

593 В каком ряду не верно указан идентификационный показатель мяса?

- клеймение
- пол
- возраст
- условия кормления
- термическая обработка

594 Идентификационные признаки: имеет цвет от бледнорозового до серовато-розового, нежную консистенцию, тонковолокнистую структуру мышц. Мраморность отсутствует. Какое это мясо?

- мясо коров
- козлятина
- баранина
- телятина
- свинина II категории

595 Какое мясо не клеймят квадратным клеймом, что является идентификационным признаком?

- говядину II категории
- баранину II категории
- телятину II категории
- говядину I категории
- свинину II категории

596 Какое мясо не клеймят круглым клеймом, что является идентификационным признаком?

- свинину V категории
- баранину II категории
- телятину I категории
- свинину III категории
- свинину I категории

597 Какой показатель не определяют при органолептической идентификации свежести мяса?

- качество бульона
- внешний вид
- консистенция
- содержание жира
- состояние сухожилий

598 Была замена части мяса водой. В каком ряду указан вид фальсификации?

- ассортиментная
- количественная
- информационная
- качественная
- стоимостная

599 При отгрузке свежего мяса были искажены сопроводительные документы. В каком пункте верно указан вид фальсификации?

- ассортиментная
- комплексная
- качественная
- информационная
- количественная

600 Какая цель исследования может быть достигнута, при проведении экспертизы подлинности колбасных изделий?

- идентификация цвета
- содержание крахмала
- содержание жира
- идентификация сорта
- содержание зольности

601 Получают из созревшего мясного фарша, помещенного натуральные или искусственные оболочки и доведенные до потребительской зрелости путем введения нитрита и обжарки с последующей варкой. Цвет розово-красный, содержание воды до 72%. Укажите вид колбасы, имеющие такие идентификационные особенности .

- вареная
- сырокопченая
- варена-копченая
- копченая
- ливерная

602 Имеет такие идентификационные особенности: получают из сваренного мяса и субпродуктов, переработанных в фарш, помещенных натуральные или искусственные оболочки и доведенных до потребительской зрелости путем варки. Цвет серый или желтовато-серый, содержание воды от 48 до 70%. Укажите вид колбасы.

- сосиски
- полукопченая
- сырокопченая
- ливерная
- садельки

603 Имеют такие идентификационные показатели: представляют собой небольшие варены колбаски с диаметров 14-32 мм и длиной 12-13 см. Это какие колбасные изделия?

- конские вареные
- полукопченые
- фаршированные
- сосиски
- фаршированные

604 Имеют такие идентификационные показатели: изготавливают в виде небольших вареных колбасок с диаметром батончиков 32-44 мм и длиной 7-9 см. Это какие колбасные изделия?

- конские варено-копченые
- мясной хлеб
- сосиски
- сардельки
- полукопченые

605 Имеют такие идентификационные показатели: вырабатывают из созревшего колбасного фарша без оболочки и доводят до потребительской зрелости путем запекания в металлических формах. В каком варианте указаны эти колбасные изделия?

- вареные
- сардельки
- сырокопченые
- мясной хлеб
- ливерные

606 Какой нижеуказанный вариант не относится к идентификационному признаку мясных консервов.

- способы фальсификации
- рецептура
- вид мясного сырья
- содержание жира
- сорт

607 Результаты экспертизы Говядины тушеной «Столичная»: заниженная масса нетто, нарушение рецептуры. Какая это фальсификация?

- ассортиментная
- информационная
- количественная
- качественная
- стоимостная

608 Результаты экспертизы «Мясо в желе по-деревенски»: заниженная массовая доля белка, вместо мяса был фарш, посторонние вкус и запах, не свойственные данному виду продукта. Какая это фальсификация?

- стоимостная
- количественная
- комплексная
- качественная
- информационная

609 Имеют такие идентификационные особенности: получают различными по массе и форме изделиями, изготовленными из мясного фарша с добавлением других составных частей в соответствии с рецептурой. В каком варианте указаны эти мясные изделия?

- порционные мясные полуфабрикаты
- рубленые с добавлением хлеба
- рубленые без хлеба
- рубленые мясные полуфабрикаты

пельмени

610 Имеют такие идентификационные показатели: изготавливают из натурального мясного экстракта, высушенного мясного сока с добавлением пряностей жира и соли. В каком варианте указаны эти мясные изделия?

- пельмени
- рубленые мясные полуфабрикаты
- крупнокусковые мясные полуфабрикаты
- мясные бульонные кубики
- мелкокусковые мясные полуфабрикаты

611 В котлетный фарш вместо мяса ввели фарш полученный из субпродуктов. Какая это фальсификация?

- количественная
- ассортиментная
- информационная
- качественная
- стоимостная

612 Производят из мясного фарша, помещенного в тонкие натуральные или искусственные ободочки, вводят нитриты, о жаривают, варят, коптят при температуре 35-50 град. Цельсия. Цвет красно-коричневый, содержание вода от35% до50. В каком варианте указаны мясные изделия, которые имеют эти идентификационные показатели?

- мясные бульонные кубики
- фаршированные колбасные изделия
- мясной хлеб
- полукопченые колбасные изделия
- сырокопченые колбасные изделия

613 Имеют такие идентификационные показатели: фарш натуральный из говядины, баранины, свинины, бифштекс говяжий, шницель рубленый из баранины или свинины. Укажите эти мясные изделия?

- пельмени
- порционные мясные полуфабрикаты
- мелкокусковые мясные полуфабрикаты
- рубленые полуфабрикаты без хлеба
- рубленые полуфабрикаты с добавлением хлеба

614 При экспертизе качества определили, что была подмена мясных консервов на мясорастительные, типа «Каша с мясом». Но при этом мпркировка на банке указана правильно. Какая это фальсификация?

- информационная
- качественная
- стоимостная
- комплексная
- ассортиментная

615 При экспертизе мясных консервов выяснилось, что нарушен технологический процесс и режим хранения. Какая это фальсификация?

- количественная
- стоимостная
- ассортиментная
- качественная
- информационная

616 На крышке банки указано тиснение не в виде выпуклых букв, а в виде вогнутых. Какая это фальсификация?

- количественная
- комплексная
- качественная
- информационная
- ассортиментная

617 В каком ряду неправильно указаны идентификационные признаки семейства тресковых?

- голова большая
- три спинных плавника или сросшиеся между собой в один большой плавник
- боковая линия имеется, но в районе желудочно-кишечного тракта изогнута вверх
- голова средняя
- тело удлиненное, покрыто мелкой циклоидной чешуей

618 В каком ряду неточно указаны идентификационные признаки семейства сельдевых?

- голова средняя
- тело плоское, продолговато – удлинённое, покрытое гладкой чешуей
- хвостовой плавник разделен на две половинки, сильно выемчатый
- рот конечный или верхний, нижняя челюсть длиннее верхней челюсти и сильно выступает вперед
- спинной плавник один, расположен по центру тела

619 В каком ряду неправильно указаны идентификационные признаки семейства осетровых?

- тело удлинённо – веретенообразное
- рыло удлинённое, рот находится снизу, на верхней губе имеется четыре усика
- спинной плавник один и сдвинут к хвостовой части
- голова маленькая
- голова удлинённая, большая, покрытая сверху костными щитками

620 По какой температуре тела идентифицируют охлаждённую рыбу?

- от -2 до +6 град.С
- от -1 до +7 град.С
- от -2 до +6 град.С
- от -1 до +5 град.С
- от -1 до +6 град.С

621 По какой температуре тела идентифицируют рыбу, замороженную искусственным путём?

- не выше -23 град.С
- не выше -18 град.С
- не выше -20 град.С
- не выше -22 град.С
- не выше -25 град.С

622 По какой температуре тела идентифицируют рыбу, замороженную естественным путём?

- не выше –16 град.С
- не выше –15 град.С
- не выше –12 град.С
- не выше –10 град.С
- не выше –18 град.С

623 В продаже имелась снулая рыба под видом живой. К какому виду фальсификации это относится?

- к качественной
- к стоимостной
- к информационной
- к ассортиментной
- к комплексной

624 Какие идентификационные критерии не имеет натуральная икра?

- слабый запах рыбы
- имеется зародыши, который хорошо виден невооруженным глазом
- при раздавливании разбрызгивается и лопаются во рту
- красные тусклые оттенки красно-оранжевого цвета
- имеет ярко-оранжевый или розово-красный цвет

625 Каким методом определяется содержание жира в рыбе, что является идентификационным признаком?

- арбитражным методом
- хроматографическим методом
- асидометрическим методом
- методом Сокслета
- по методу Рушковского

626 Укажите идентификационный признак, не относящийся к рыбе холодного копчения.

- гнилостный запах, исходящий от внутренностей рыбы или от самого брюшка
- высокая сбитость чешуи
- поверхность рыбы не сухая и чистая, а слегка влажная и видны потеки высохшей слизи
- позвонки окрашены в красный цвет
- гнилостный запах жаберных дужек

627 Укажите идентификационный признак, не относящийся к созревшей солёной сельди.

- цвет глаз серый и отсутствуют красные пятна и точки
- появляется гнилостный запах разложения мышечной ткани
- позвонки не окрашены в красный цвет
- мясо по всей туше и возле позвонков имеет серый цвет
- жаберы окрашены в светло-серый или темно-серый цвет

628 Рыбу перед замораживанием выдерживали в воде, в результате чего масса ее увеличилась на 15-25%. Затем рыбу сразу заморозили. К какому виду фальсификации это относится?

- к стоимостной
- к количественной

- к информационной
- к качественной
- к ассортиментной

629 Имеет пониженное содержание жира. Перед употреблением их вымачивают и подвергают термической обработке. К какому рыбному продукту относятся эти идентификационные показатели?

- рыба холодного копчения
- вяленые рыбные изделия
- рыбы, созревающие при посоле
- рыбы, не созревающие при посоле
- пресервы

630 Имеет повышенное содержание жира, при созревании исчезает запах сырой рыбы. Употребляется без дополнительной термической обработки. К какому рыбному продукту относятся эти идентификационные показатели?

- рыба горячего копчения
- копченые рыбные изделия
- рыбы, не созревающие при посоле
- рыбы, созревающие при посоле
- пресервы

631 Вырабатывают из мелких сельдевых, лососевых, также части крупных рыб помещенных в пряный раствор специального состава и подвергнутых созреванию. Укажите рыбный продукт имеющий эти идентификационные показатели?

- вяленая рыба
- копченые рыбные изделия
- рыбные консервы
- пресервы
- соленая рыба

632 Получают из представителей семейств с высоким или средним содержанием жира, подвергнутых посолке, а затем созреванию в процессе вяления на открытом воздухе. Влажность 30-45%. Укажите рыбный продукт имеющий эти идентификационные показатели?

- сушеная рыба
- рыба горячего копчения
- рыба холодного копчения
- вяленые рыбные изделия
- соленая рыба

633 Идентификационные показатели: получают путем удаления части воды при низких температурах с высокой скоростью воздушного потока, горячим воздухом. Мясо не созревает, перед употреблением рыбу замачивают и подвергают термической обработке. Укажите этот рыбный продукт?

- рыба горячего копчения
- вяленая рыба
- рыба холодного копчения
- сушеные рыбные продукты
- пресервы

634 Укажите идентификационный показатель, не относящийся к несозревшей солёной сельди.

- мышечная ткань с трудом отделяется от костей скелета
- цвет мяса возле позвонков имеет красный, красно-коричневый цвет
- жабры окрашены в красно-коричневый цвет
- цвет глаз серый и отсутствует красные пятна и точки
- позвонки окрашены в красный цвет

635 Укажите идентификационный показатель, относящийся к перезревшей соленой сельди.

- мышечная ткань с трудом отделяется от костей скелета
- цвет глаз серый и отсутствуют красные пятна и точки
- жабры окрашены в красно-коричневый цвет
- мышечная ткань легко отстает от скелета, а реберные кости оголены от мышечной ткани
- мясо по всей туше и возле позвонков имеет серый цвет

636 Идентификационные показатели: изготавливают из мяса рыбы без предварительной его обработки путем укуповоривания в жестяные или алюминиевые банки, подвергая воздействию высокой температуры. Укажите этот рыбный продукт?

- рыбные консервы в томатном соусе
- рыбные консервы в масле
- рыбные консервы в желе
- натуральные рыбные консервы
- пресервы

637 Идентификационные показатели: вырабатывают из мяса рыбы с добавлением желирующего бульона или заливки, путем укуповоривания в жестяные или алюминиевые банки, подвергая воздействию высокой температуры. Укажите этот рыбный продукт?

- рыбные консервы в томатном соусе
- рыбные консервы в масле
- рыба в маринаде
- рыбные консервы в желе
- рыба в бульоне

638 Имеет такие идентификационные особенности: получают из мяса рыбы, предварительно обжаренного в масле, путем укуповоривания в жестяные или алюминиевые банки, подвергая воздействию высокой температуры. Это какой рыбный продукт?

- пресервы
- рыбные консервы в желе
- рыба в маринаде
- рыбные консервы в масле
- рыба в бульоне

639 Идентификационные особенности: производят из мяса рыбы, хрящей, срезков осетровых видов рыб, предварительно термически обработанных, уложенных в жестяные банки, залитые томатным соусом, герметически укуповоренные и стерилизованные при температуре свыше 120град. Цельсия. Это какой рыбный продукт?

- рыбные консервы в масле
- рыбные консервы в желе
- натуральные рыбные консервы
- рыбные консервы в томатном соусе

- рыба в бульоне

640 Идентификационные показатели: производят из рыбы целой или кусков, предварительно обжаренных в масле, уложенных в банки, заливают маринадом, герметически укупоривают и стерилизуют при температуре свыше 100град.Цельсия. Это какой рыбный продукт?

- рыба в бульоне  
 натуральные рыбные консервы  
 рыбные консервы в маринаде  
 рыбные консервы в масле  
 рыбные консервы в желе

641 Идентификационные показатели: вырабатывают путем однородного тонкого измельчения массы рыбного сырья. Это какой рыбный продукт?

- рыбные консервы «Рагу из дальневосточных лососевых рыб натуральное»  
 рыбные консервы в желе  
 рыбный фарш  
 рыбный паштет  
 натуральные рыбные консервы

642 Идентификационные признаки: изготавливают путем однородного измельчения массы различного рыбного сырья. В каком ряду указан этот рыбный продукт?

- рыбные консервы в маринаде  
 рыбные консервы «Рагу из дальневосточных лососевых рыб натуральное»  
 натуральные рыбные консервы  
 рыбный фарш  
 рыбный паштет

643 Во время проверки торговые инспекторы выяснили, что при производстве рыбных консервов была нарушена рецептура и режим хранения. К какому виду фальсификации это относится?

- к стоимостной  
 к количественной  
 к информационной  
 к качественной  
 к ассортиментной

644 В фаршевых консервах и рыбных паштетах вместо мяса рыбы обнаружили белковую пасту. Какая это фальсификация?

- ассортиментная  
 информационная  
 комплексная  
 качественная  
 стоимостная

645 Вес нетто консервов рыбных меньше, чем написано на самой упаковке. Какая это фальсификация?

- ассортиментная  
 комплексная  
 качественная

- количественная
- информационная

646 Была искажена информация в товарно-сопроводительных документах, маркировке и рекламе. Какая это фальсификация?

- стоимостная
- ассортиментная
- количественная
- информационная
- качественная

647 Какой показатель не относится к информационной фальсификации икорных товаров?

- вводимые пищевые добавки
- фирма-производитель товара
- наименование товара
- нарушение технологического процесса
- количество товара

648 В черную икру ввели дополнительно соль и борную кислоту. Это какая фальсификация?

- комплексная
- количественная
- ассортиментная
- качественная
- информационная

649 В натуральную икру вводят частично искусственную икру, таким образом разбавляя натуральный продукт. Это какая фальсификация?

- количественная
- комплексная
- стоимостная
- качественная
- ассортиментная

650 Вес нетто банки с осетровой икрой меньше, чем написано на самой упаковке, или уменьшен отвес реализуемой весовой красной икры. В каком ряду указана это фальсификация?

- ассортиментная
- комплексная
- количественная
- качественная
- информационная