

2903y_Biotexnologiya_Rus (əyani) testinin sualları

Fənn : 2903y Biotexnologiya

1 Биотехнология – это ...

- наука о веществах, их свойствах, строении и превращениях, происходящих в результате химических реакций.
- наука, которая изучает методы получения полезных для человека веществ и продуктов в управляемых условиях, используя микроорганизмы, клетки животных и растений или изолированные из клеток биологические структуры.
- Совокупность наук о живой природе, о закономерностях органической жизни;
- Наука, изучающая наиболее общие и фундаментальные закономерности, определяющие структуру и эволюцию материального мира;
- Наука, изучающая комплекс организационных мер, операций и приемов, направленных на изготовление пищевых продуктов;

2 На что основывается создание и формирование биотехнологии, как прикладной науки?

- генетике
- технической микробиологии
- биологии
- микротехники
- технологии

3 Кто является основоположником технической микробиологии?

- Каралев
- Луи Пастер
- А.Левенгук
- Лапышников
- Цистяков

4 Какой ученый указал на роль микроорганизмов при порче пива и вина?

- Гуткевич
- Луи Пастер
- Костичев
- А.Левенгук
- Мечников

5 Кто предложил метод пастеризации по борьбе с микроорганизмами?

- Чистяков
- Луи Пастер
- Каралев
- А.Левенгук
- Лапышников

6 Формирование какой науки началась изобретением Луи Пастера?

- биология
- техническая микробиология
- биотехнология
- генетическая инженерия

биотехника

7 В каком году Луи Пастер показал на роль микроорганизмов при порче пива и вина и предложил метод пастеризации по борьбе с ними?

- 1855.0
- 1857.0
- 1859.0
- 1858.0
- 1856.0

8 Чем более обогащены микроорганизмы?

- микроэлементами
- белками
- углеводородными
- жирами
- витаминами

9 Приблизительно насколько быстрее синтезируют белки микроорганизмы, чем животные?

- в 1000 раз
- в 10-100 тыс. раз
- в 1-2 раз
- в 10-15 раз
- в 100 раз

10 Что изучает получение активных генетических структур (рекомбинат молекула ДНК) в условиях *in vitro*?

- техническая микробиология
- генетическое инжинерия
- клеточная инженерия
- молекулярная биология
- генетика

11 Какой год является началом генотехнического периода развития биотехнологии?

- 1340.0
- 1972
- 1100 до н.э
- 100
- 783.0

12 В чём заключается безотходность биотехнологических процессов?

- мелком объёме
- усвояемости микроорганизмами самых разных субстрат
- высокой температуре
- высоких затратах энергии
- высоком давлении

13 Промышленная микробиология это наука...

- о веществах, их свойствах, строении и превращениях, происходящих в результате химических реакций.

- о важнейших микробиологических процессах и их практическом применении для получения промышленным способом ценных продуктов жизнедеятельности микроорганизмов, их биомассы как белкового продукта, о получении отдельных полезных веществ или препаратов, используемых в различных отраслях народного хозяйства.
- Совокупность наук о живой природе, о закономерностях органической жизни;
- изучающая наиболее общие и фундаментальные закономерности, определяющие структуру и эволюцию материального мира;
- изучающая комплекс организационных мер, операций и приемов, направленных на изготовление пищевых продуктов;

14 Как называют процесс превращения углеводов растений в разнообразные вещества с помощью микроорганизмов?

- Фотолитография
- Биоконверсия
- Дегидрогенизация
- Дезактивация
- Ионизация

15 Как называется совокупность методов манипулирования генетическим материалом с целью получения рекомбинантных (гибридных) молекул ДНК?

- Цитология
- Генетическая инженерия
- Биохимия
- Технология
- Физиология

16 Как называют молекулы ДНК, которые были получены вне живой клетки, в пробирке, путём соединения природных или синтетических фрагментов ДНК с молекулами, способными реплицироваться в клетке?

- Алкилирующими
- Рекомбинантными
- Диактивными
- Ацидофильными
- Полимерными

17 Когда русский академик К.С. Киргоф впервые получил жидкий ферментный препарат амилазы?

- XVIII в
- В начале XIX в.
- 6000 лет до н.э
- в XX в
- XVII в

18 Кто впервые получил жидкий ферментный препарат амилазы?

- Нернст
- К.С. Киргоф
- Лебедева
- Пастер
- Ломоносов

19 Из чего впервые был получен жидкий ферментный препарат амилазы?

- Горением метанола
- из проросшего ячменя
- Перегонкой вина с негашеной известью
- Дистилляцией пива
- Дефлаграцией этанола

20 В каком году была установлена способность плесневых грибов синтезировать лимонную кислоту ?

- 1292.0
- 1893.0
- 1261.0
- 1857.0
- 1362.0

21 Какой ученый установил способность плесневых грибов синтезировать лимонную кислоту?

- Шепли
- К. Вемер
- Коперник
- Эддингтон
- Луи Пастер

22 Когда был создан первый ферментный препарат, полученный из плесневого гриба, выращенного на влажном рисе?

- 1814.0
- 1894.0
- 1935.0
- 1931.0
- 1789.0

23 Кто получил ферментный препарат, из плесневого гриба, выращенного на влажном рисе?

- Шмидт
- И. Такаmine
- Эддингтон
- Хаббл
- Нил

24 Когда было организовано первое микробиологическое промышленное производство лимонной кислоты?

- в 1914
- в 1923
- в 1935
- в 1931
- в 1989

25 Когда был получен витамин В12 с помощью микроорганизмов?

- в 1914
- в 1948
- в 1935
- в 1931

в 1989

26 Каким ученым с помощью микроорганизмов был получен витамин В12?

- Аристотелем
- Букиным
- Галилеем
- Коперником
- Де Бари

27 Когда было налажено промышленное производство микробиологическим путем аминокислот: глутаминовой, лизина и др?

- в 1914
- В 1961-1975
- в 1935
- в 1931
- в 1989

28 Когда впервые было создано многотоннажное производство кормовых дрожжей на основе углеводородного сырья?

- в 60-х годах
- в 70-х годах
- в настоящее время
- в 50-х годах
- в 40-х годах

29 Когда была разработана технология клонирования ДНК?

- в 1914 г
- в 1972 г
- в 1935 г
- в 1931 г
- в 1989 г

30 Кем была разработана технология клонирования ДНК?

- Аристотелем
- П. Бергом
- Галилеем
- Коперником
- Букиным

31 В каком варианте указано биотехнологические объекты?

- структуры субклеток (вирусы, плазмиды, ДНК, митохондрии, хлоропласты, ядро ДНК)
- структуры субклеток (вирусы, плазмиды, ДНК, митохондрии, хлоропласты, ядро ДНК) бактерии, цианобактерии, грибы, водоросли, первичные, культуры клеток растений и животных, растения-первичные,(анабена-азолли высшие
- бактерии и цианобактерии, грибы, водоросли, первичные культуры клеток растений и животных(анабена-азолли высшие
- структуры субклеток (вирусы, плазмиды, ДНК, митохондрии, хлоропласты, ядро ДНК) бактерии, цианобактерии, грибы, водоросли, первичные
- структуры субклеток (вирусы, плазмиды, ДНК, митохондрии, хлоропласты, ядро ДНК) водоросли, первичные, культуры клеток растений и животных(анабена-азолли высшие

32 Из чего образованы плазмиды?

- из двухцепной молекулы РНК
- из кольцеобразной двухцепной молекулы ДНК
- из кольцеобразной трехцепной молекулы ДНК
- из кольцеобразной двухцепной молекулы РНК
- из кольцеобразной одноцепной молекулы РНК

33 Какой размер у плазмидов?

- 3×10^9 далтон
- 1,5-300 мегадалтон
- 2×10^9 далтон
- 4×10^9 далтон
- 1,5-30 мегадалтон

34 Чему служат R плазмиды?

- контролирующие катаболизм некоторых органических соединений
- Плазмиды или прочные плазмиды обеспечивают прочность клетки против ядовитых веществ и антибиотиков
- За счет этих плазмидов бактериальные клетки расщипляют, усваивают разные синтетические вещества и ксенобиотики.
- Образовывая между клетками анастомазы бактерия обеспечивает половое размножение.
- Обеспечивают размножение, дыхание и питание

35 Чему служат D плазмиды?

- Обеспечивают размножение, дыхание и питание.
- контролирующие катаболизм некоторых органических соединений
- Плазмиды или прочные плазмиды обеспечивают прочность клетки против ядовитых веществ и антибиотиков
- Образовывая между клетками анастомазы бактерия обеспечивает половое размножение.
- За счет этих плазмидов бактериальные клетки расщипляют, усваивают разные синтетические вещества и ксенобиотики.

36 На сколько групп разделяются плазмиды?

- 6.0
- 2.0
- 3.0
- 4.0
- 5.0

37 Где применяются бактерии?

- Только в производстве витаминов
- В производстве пищевых продуктов, уксуса, напитки молочной кислоты, микробных инсектицидов, белков, витаминов, органических кислот, биогаза и в производстве фотоводорода.
- В производстве не пищевых продуктов
- В производстве нефти
- Только в производстве уксуса

38 Что значит diazotrofnoe свойство?

- способность фиксации атмосферного азота и кислорода
- Способность фиксации атмосферного азота

- способность фиксации кислорода
- способность фиксации углерода
- способность фиксации инертных газов

39 На сколько групп разделяются diaзотрофы?

- 6.0
- 2.0
- 3.0
- 4.0
- 5.0

40 Что такое анабена?

- моллюска
- водоросль
- Мох
- цианобактерия
- бактерия

41 Какого цвета водоросль анабена?

- зеленого
- сине-зеленого
- желтого
- красного
- синего

42 В получении каких продуктов используются грибы?

- гиббереллинов и цитокининов; соевого соуса
- Антибиотиков,гиббереллинов и цитокининов;каратиноидов;белков;сыры сортов рокфор и камамбер; соевого соуса
- гиббереллинов и цитокининов;каратиноидов;белков;сыры сортов рокфор и камамбер, соевого соуса
- Белков,сыры сортов рокфор и камамбер; соевого соуса
- Каратиноидов

43 В производстве каких сыров используются плесени?

- в производстве сыра рокфор
- в производстве сыра камамбер и рокфор
- в производстве голландского сыра
- в производстве сыров камамбер и голландского
- в производстве сыров рокфор и голландского

44 В получении каких из нижеперечисленных используется водоросли?

- Аминной кислоты
- Белков
- Целлюлозы
- Крахмала
- Карбогидрата

45 В составе спирулина сколько процентов белка, углеводов, пигмента?

- 55%-белка(больше сои),29%-карбогидрата,36%-пигмента

- 65%-белка,19%- углеводов,6%-пигмента
- 45%-белка(больше сои),39%-карбогидрата,5%-пигмента
- 15%-белка(больше сои),9%-карбогидрата,16%-пигмента
- 60%-белка(больше сои),20%-карбогидрата,1%-пигмента

46 Какие основные свойства у первичных?

- В составе имеют в меньшем количестве ненасыщенных жирных кислот
- В составе имеют большое количество ненасыщенных жирных кислот
- В составе имеют большое количество насыщенных жирных кислот
- В составе имеют большое количество белка
- В составе имеют большое количество жирных кислот

47 Что такое парамилон?

- кислота
- полисахарид
- белок
- липид
- водоросль

48 Что стимулирует парамилон?

- пищеварительную систему
- иммунную систему млекопитающих
- синтез белков
- синтез углеводов
- нервную систему

49 Сколько % белка содержит хлорелла ?

- 40.0
- 50.0
- 10.0
- 20.0
- 30.0

50 Сколько % белка содержит люцерна?

- 40.0
- 18.0
- 10.0
- 50.0
- 30.0

51 Сколько % углеводов содержит хлорелла ?

- 32.0
- 40.0
- 15.0
- 22.0
- 10.0

52 Сколько % жиров содержит хлорелла ?

- 32.0

- 7-10 %
- 15.0
- 22.0
- 50.0

53 Где может расти и размножаться *Dunadiella*?

- в среде с меньшим диапазоном содержания соли
- в среде с широким диапазоном содержания соли
- в среде с широким диапазоном содержания водорода
- в среде с широким диапазоном содержания кислорода
- в среде с меньшим диапазоном содержания водорода

54 Одним из самых ценных продуктов, получаемых из красных водорослей, является...

- пектиназа
- агар
- целлюлоза
- ксилоза
- амилаза

55 Что такое агар?

- кислота
- полисахарид
- белок
- липид
- водоросль

56 Из чего состоит агар?

- ксилобиоза
- агарозы и агаропектина
- актин
- актомиозин
- асетальдегид

57 Что является единственным источником получения солей альгиновой кислоты?

- бактерии
- бурые водоросли
- зеленые водоросли
- синезеленые водоросли
- грибы

58 Что является единственным источником получения альгинатов?

- бактерии
- бурые водоросли
- зеленые водоросли
- синезеленые водоросли
- грибы

59 Бурые водоросли являются единственным источником получения чего?

- углеводов

- альгинатов
- меркаптанов
- витаминов
- жиров

60 Маннит это....

- неорганическое вещество
- шестиатомный спирт
- кислота
- соль
- щелочь

61 Как размножается азолла?

- никак
- простым делением
- не размножаются
- сложным делением
- половым путем

62 С какой целью Анабелу азоллу выращивают на рисовых полях перед посевом риса?

- не добавляется
- с целью снижения количества вносимых минеральных удобрений
- с целью снижения количества воды
- с целью повышения количества воды
- с целью повышения количества вносимых минеральных удобрений

63 Сколько протеина содержат рясковые?

- 32.0
- 45.0
- 15.0
- 22.0
- 10.0

64 Сколько углеводов содержат рясковые?

- 32.0
- 45.0
- 15.0
- 22.0
- 10.0

65 Сколько жиров содержат рясковые?

- 32.0
- 5.0
- 15.0
- 22.0
- 10.0

66 Что является наиболее характерным гетерополисахаридом?

- манназа

- арабиногалактаны, Д-галакто-Д-маннан, фосфаноглюканы
- фруктоза
- глюкоза
- галактоза

67 Симбионтам без корневых клубеньков относятся...

- облепиха
- азоспириллум
- ризобии
- ольха
- лох

68 Что относится к симбионтам без корневых клубеньков?

- облепиха
- азотобактер
- ризобии
- ольха
- лох

69 Что относится к свободноживущим гетеротрофам?

- облепиха
- клостридиум
- ризобии
- ольха
- лох

70 Что из нижеперечисленных относится к свободноживущим гетеротрофам?

- облепиха
- метиловактер
- ризобии
- ольха
- лох

71 Симбионтам с корневым клубеньками относятся...

- хлоробиум
- ольха
- азоспириллум
- лишайники
- метиловактер

72 Что относится к симбионтам с корневыми клубеньками?

- хлоробиум
- ризобии
- азотобактер
- клостридиум
- метиловактер

73 Что относится к свободноживущим автотрофам?

- облепиха

- хлоробиум
- ризобии
- ольха
- лох

74 В синтезе какой кислоты очень выгодно использовать мелассу как субстрат?

- Фумарной кислоты
- Лимонной кислоты
- Уксусной кислоты
- Молочной кислоты
- Итаконовой кислоты

75 Что из нижеперечисленных относится к свободноживущим автоорфам?

- облепиха
- родоспириллум
- ризобии
- ольха
- лох

76 Покажите из нижеперечисленных свободноживущие автотрофы

- облепиха
- амебобактер
- ризобии
- ольха
- лох

77 Сколько видов выращивания микроорганизмов внедряется в глубине пищевой среды?

- 3.0
- 2.0
- 5.0
- 4.0
- 6.0

78 Выращивание микроорганизмов в глубине пищевой среды претворяется в жизнь в 2-х видах.Какие эти виды?

- Статические
- периодические и непрерывные
- Перерывное и твердое
- периодические и глубокое
- непрерывные и глубокое

79 Как называют I фазу роста микроорганизмов?

- монофаза
- лаг –фаза
- профаза
- мегафаза
- лигфаза

80 Как называют II фазу роста микроорганизмов?

- монофаза
- фазой ускоренного роста
- профаза
- мегафаза
- лигфаза

81 Как называют III фазу роста микроорганизмов?

- монофаза
- логарифмическая или экспоненциальная
- профаза
- мегафаза
- лигфаза

82 Как называют IV фазу роста микроорганизмов?

- монофаза
- фаза замедления или уменьшения скорости роста
- профаза
- мегафаза
- лигфаза

83 Как называют V фазу роста микроорганизмов?

- монофаза
- стационарной
- профаза
- мегафаза
- лигфаза

84 Как называют VI фазу роста микроорганизмов?

- монофаза
- фаза ускорения отмирания
- профаза
- мегафаза
- лигфаза

85 Как называют VII фазу роста микроорганизмов?

- монофаза
- фаза отмирания
- профаза
- мегафаза
- лигфаза

86 Чем характеризуется I фаза роста микроорганизмов?

- масса и количество всех живых клеток достигает максимума
- Активируются ферментные системы, если необходимо, синтезируются новые ферментные системы, клетка готовится к синтезу нуклеиновых кислот и других соединений
- она характеризуется началом деления клеток, увеличением общей массы популяции и постоянным увеличением скорости роста культуры; обычно она непродолжительна
- отмечается максимальная скорость роста культуры, интервалы между появлением предыдущего и последующего поколения постоянны
- скорость роста снижается, уменьшается число делений клеток

87 Чем характеризуется II фаза роста микроорганизмов?

- масса и количество всех живых клеток достигает максимума
- она характеризуется началом деления клеток, увеличением общей массы популяции и постоянным увеличением скорости роста культуры; обычно она непродолжительна
- Активируются ферментные системы, если необходимо, синтезируются новые ферментные системы, клетка готовится к синтезу нуклеиновых кислот и других соединений
- отмечается максимальная скорость роста культуры, интервалы между появлением предыдущего и последующего поколения постоянны
- скорость роста снижается, уменьшается число делений клеток

88 Чем характеризуется III фаза роста микроорганизмов?

- масса и количество всех живых клеток достигает максимума
- отмечается максимальная скорость роста культуры, интервалы между появлением предыдущего и последующего поколения постоянны
- Активируются ферментные системы, если необходимо, синтезируются новые ферментные системы, клетка готовится к синтезу нуклеиновых кислот и других соединений
- она характеризуется началом деления клеток, увеличением общей массы популяции и постоянным увеличением скорости роста культуры; обычно она непродолжительна
- скорость роста снижается, уменьшается число делений клеток

89 Чем характеризуется IV фаза роста микроорганизмов?

- масса и количество всех живых клеток достигает максимума
- скорость роста снижается, уменьшается число делений клеток
- Активируются ферментные системы, если необходимо, синтезируются новые ферментные системы, клетка готовится к синтезу нуклеиновых кислот и других соединений
- она характеризуется началом деления клеток, увеличением общей массы популяции и постоянным увеличением скорости роста культуры; обычно она непродолжительна
- отмечается максимальная скорость роста культуры, интервалы между появлением предыдущего и последующего поколения постоянны

90 Чем характеризуется V фаза роста микроорганизмов?

- скорость роста снижается, уменьшается число делений клеток
- масса и количество всех живых клеток достигает максимума
- Активируются ферментные системы, если необходимо, синтезируются новые ферментные системы, клетка готовится к синтезу нуклеиновых кислот и других соединений
- она характеризуется началом деления клеток, увеличением общей массы популяции и постоянным увеличением скорости роста культуры; обычно она непродолжительна
- отмечается максимальная скорость роста культуры, интервалы между появлением предыдущего и последующего поколения постоянны

91 Чем характеризуется VI фаза роста микроорганизмов?

- масса и количество всех живых клеток достигает максимума
- равновесие нарушается и количество отмерших клеток превышает прирост
- Активируются ферментные системы, если необходимо, синтезируются новые ферментные системы, клетка готовится к синтезу нуклеиновых кислот и других соединений
- она характеризуется началом деления клеток, увеличением общей массы популяции и постоянным увеличением скорости роста культуры; обычно она непродолжительна
- скорость роста снижается, уменьшается число делений клеток

92 Чем характеризуется VII фаза роста микроорганизмов?

- масса и количество всех живых клеток достигает максимума
- биомасса клеток значительно уменьшается, так как запасные вещества клетки исчерпываются

- Активируются ферментные системы, если необходимо, синтезируются новые ферментные системы, клетка готовится к синтезу нуклеиновых кислот и других соединений
- она характеризуется началом деления клеток, увеличением общей массы популяции и постоянным увеличением скорости роста культуры; обычно она непродолжительна
- скорость роста снижается, уменьшается число делений клеток

93 Какую молекулярную массу имеют первичные метаболиты?

- 4000 дальтон
- менее 1500 дальтон
- больше 1500 дальтон
- 2000 дальтон
- 3000 дальтон

94 Что относится к первичным метаболитам

- пуриновые и пимидиновые нуклеотиды, антибиотики, алкалоиды
- аминокислоты, органические кислоты, пуриновые и пимидиновые нуклеотиды, витамины
- антибиотики, алкалоиды, гормоны роста растений, токсины и пигменты
- аминокислоты, алкалоиды
- органические кислоты, витамины, токсины и пигменты

95 Что относится к вторичным метаболитам?

- пуриновые и пимидиновые нуклеотиды, антибиотики, алкалоиды
- антибиотики, алкалоиды, гормоны роста растений, токсины и пигменты
- аминокислоты, органические кислоты, пуриновые и пимидиновые нуклеотиды, витамины
- аминокислоты, алкалоиды
- органические кислоты, витамины, токсины и пигменты

96 Что относится к истинным растворам?

- спирты, альдегиды, белки, липиды
- минеральные соли, аминокислоты, карбоновые кислоты, спирты, альдегиды
- белки, липиды, неорганические соединения – гидроксид железа
- минеральные соли, аминокислоты, белки, липиды
- карбоновые кислоты, спирты, неорганические соединения – гидроксид железа

97 Что относится к коллоидным растворам?

- спирты, альдегиды, белки, липиды
- белки, липиды, неорганические соединения – гидроксид железа
- минеральные соли, аминокислоты, карбоновые кислоты, спирты, альдегиды
- минеральные соли, аминокислоты, белки, липиды
- карбоновые кислоты, спирты, неорганические соединения – гидроксид железа

98 Отход какого производства является свекловичная меласса?

- отход производства сыров, творога и казеина
- производства сахара из свеклы
- меласно-спиртового производства
- спиртового производства
- мукомольного производства

99 Сколько сахарозы содержит свекловичная меласса?

- 20-25%
- 45-60 %
- 1-5%
- 5-10%
- 10-15%

100 Сколько инвертного сахара содержит свекловичная меласса?

- 15-20%
- 0,25-2,0 %
- 4-6 %
- 6-8%
- 10-12%

101 Сколько рафинозы содержит свекловичная меласса?

- 15-20%
- 0,2-3,0 %
- 45-60 %
- 25-30 %
- 5-10%

102 Отход какого производства является мелассная барда ?

- отход производства сыров, творога и казеина
- мелассно-спиртового производства
- производства сахара из свеклы
- спиртового производства
- мукомольного производства

103 Сколько сухих веществ в натуральной барде?

- 35-40%
- 8-12 %
- 45-60 %
- 20-25%
- 25-30%

104 Сколько сухих веществ в упаренной барде?

- 10-15%
- 53.0
- 4-6 %
- 1-2 %
- 8-10%

105 Отход какого производства является зерно-картофельная барда ?

- отход производства сыров, творога и казеина
- спиртового производства
- производства сахара из свеклы
- мелассно-спиртового производства
- мукомольного производства

106 Сколько растворимых сухих веществ в зерно-картофельном барде?

- 25-30%
- 2,5-3,0 %
- 45-50 %
- 5-10 %
- 15-20%

107 Сколько редуцирующих веществ в зерно-картофельном барде?

- 35-40%
- 0,2-0,5 %
- 5-10 %
- 25-30 %
- 15-20%

108 Для производства чего используется свекловичная меласса?

- не используют
- лимонной кислоты, этанола и других продуктов
- кормовых дрожжей, не требующим добавок ростовых веществ
- для получения микробного белка
- для приготовления питательных сред при твердофазном способе культивирования

109 Для производства чего используется мелассная барда ?

- не используют
- кормовых дрожжей, не требующим добавок ростовых веществ
- лимонной кислоты, этанола и других продуктов
- для получения микробного белка
- для приготовления питательных сред при твердофазном способе культивирования

110 Для производства чего используется зерно-картофельная барда?

- не используют
- для получения микробного белка
- лимонной кислоты, этанола и других продуктов
- кормовых дрожжей, не требующим добавок ростовых веществ
- для приготовления питательных сред при твердофазном способе культивирования

111 Отход какого производства являются пшеничные отруби?

- отход производства сыров, творога и казеина
- мукомольного производства
- производства сахара из свеклы
- мелассно-спиртового производства
- спиртового производства

112 Для производства чего используются пшеничные отруби?

- не используют
- для приготовления питательных сред при твердофазном способе культивирования
- лимонной кислоты, этанола и других продуктов
- кормовых дрожжей, не требующим добавок ростовых веществ
- для получения микробного белка

113 Отход какого производства является молочная сыворотка ?

- мукомольного производства
- отход производства сыров, творога и казеина
- производства сахара из свеклы
- меласно-спиртового производства
- спиртового производства

114 Сколько лактозы содержит сухой остаток молочной сыворотки ?

- 30-35%
- 70-80 %
- 5-10 %
- 10-15%
- 20-25%

115 Сколько белковых веществ содержит сухой остаток молочной сыворотки ?

- 45-50%
- 7-15 %
- 20-25 %
- 25-30 %
- 35-40%

116 Сколько жира содержит сухой остаток молочной сыворотки ?

- 30-35%
- 2-8 %
- 10-15 %
- 15-20 %
- 20-25 %

117 Сколько минеральных солей содержит сухой остаток молочной сыворотки ?

- 40-45 %
- 8-10 %
- 15-20 %
- 25-30 %
- 30-35 %

118 Что такое ферментация?

- Превращение полисахаридов на моносахариды в составе в выбросах растений
- вся совокупность последовательных операций от внесения в заранее приготовленную и термостатированную питательную среду посевного материала до завершения процессов роста и биосинтеза вследствие истощения питательных веществ среды
- Усвоение органических веществ микроорганизмами
- Переход микроорганизмов от одного типа питания к другому
- Сохранение стерильности микробиологического процесса и его от защита от иных микроорганизмов

119 Какие существуют типы биопроцессов?

- Многосубстратные конверсии (переработка загрязненных вод, вторичная переработка остатков лигинцеллюлозы)
- производство биомассы; клеточных компонентов, метаболитов, вторичных метаболитов; односубстратные конверсии; многосубстратные конверсии
- Метоболиты, первоначальный метоболиты

- однострубатные конверсии(переработка загрязненных вод,вторичная переработка остатков лигинцеллюлезы)
- Производство биомассы (например:белки одноклеточных);клеточные компоненты (ферменты,нуклеиновые кислоты и т.д.);

120 Какие виды грибов в основном ипользуются для получения пищевого белка?

- Streptococcus lactis, S. cremoris, S. diacetylactis, S. paracitrovorus
- дрожжевые грибы семейства Candida
- бактерии L. fermenti, L. buchneri, L. brevis
- бактерии L. Plantarum, L. brevis
- бактерии Lactobacterium helveticum, L. casei, L. Plantarum, L. brevis

121 Что надо учесть во время выбора культуры?

- Получить высокий выход воды
- способность дрожжей сбрасывать тесто, они должны обладать хорошей подъемной силой и ферментативной активностью, хорошо расти на меласной среде в условиях глубоинной ферментации и давать высокий выход биомассы
- В условиях глубокой ферментации в среде мелассы хорошо развиваться и давать низкий выход биомассы
- они должны обладать низкой подъемной силой
- низкая ферментативная активность дрожжей

122 Чем выражается подъемная сила дрожжей?

- в м/сек
- в минутах
- в секундах
- час
- в watt

123 Сколько должна быть подъемная сила для хороших дрожжей?

- Не более 15 минут
- Не более 75 минут
- Не более 45 минут
- не более 35 минут
- Не более 25 минут

124 Что наблюдается при высокой концентрации сахаров?

- Энергетический метаболизм
- катаболитная репрессия ферментов цикла Кребса и переключение энергетического метаболизма преимущественно на брожение
- Переход энергетического метаболизма к брожению
- Катаболитная репрессия ферментов цикла Кребс
- наименьший переход энергетического метаболизма к брожению

125 Чтобы предотвратить чрезмерное размножение побочной микрофлоры, особенно так называемых диких дрожжей, удельная скорость роста которых выше, чем у хлебопекарных дрожжей, процесс ферментации обычно ведут по периодической схеме в течение скольких часов?

- 20 ч
- 10-20 ч
- 5-10 ч

- 15-30 ч
- 40 ч

126 В сколько этапов получают товарные дрожжи?

- 1.0
- 3.0
- 2.0
- 4.0
- 5.0

127 Сколько часов длится процесс получения первых задаточных дрожжей?

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

128 Сколько длится интенсивная аэрация?

- 1-4 ч
- 10-12 ч
- 5-10 ч
- 2-5 ч
- 1-6 ч

129 Сколько длится последний этап производства товарных дрожжей?

- 8-12 ч
- 10-24 ч
- 1-4 ч
- 5-14 ч
- 10-14 ч

130 Сколько стадий сепараций проводится для отделения биомассы дрожжей от культуральной жидкости?

- 6.0
- 3.0
- 7.0
- 4.0
- 5.0

131 Какой концентрат сухой биомассы дрожжей получается при двухкратной промывке суспензии клеток водой?

- 70-130 г/л
- 80-120 г/л
- 80-140 г/л
- 60-120 г/л
- 20-60 г/л

132 Сколько дней хранят при 0-40 С прессованные дрожжи?

- 2 дня

- 10 дней
- 5 дней
- 3 дня
- 1 день

133 При какой температуре хранят прессованные дрожжи?

- 10-12 0С
- 0-4 0С
- 5-7 0С
- 2-4 0С
- 8-10 0С

134 Выбирая культуру, надо следить, чтобы...

- культура в неопределенных условиях была вирулентной
- скорость ее роста в соответствующей среде была максимальной, в состав биомассы входило много белков, витаминов, чтобы культура в определенных условиях была вирулентной
- в состав биомассы входило много белков
- в составе биомассы входило много витаминов
- скорость ее роста в несоответствующей среде была максимальной

135 Как называют по иному вторичные метаболиты?

- Метанола
- Идиолиды
- Катиониды
- Аниониды
- Ферменты

136 Что относится к вторичным метаболитам?

- Гормон роста растений и токсины
- антибиотики, алкалоиды, гормоны роста растений и токсины
- Антибиотики, гормон роста растений
- Алкалоиды, гормон роста растений
- Антибиотики, алкалоиды

137 В каком году был разработан микробиологический способ получения пенициллина?

- 1973.0
- в 1940-х
- 1943.0
- 1953.0
- 1993.0

138 Чтобы провести трансформацию какого-либо вещества, вначале размножают культуру соответствующего микроорганизма до какого количества трансформируемого раствора?

- 6-8%
- 5-10%
- 10-12%
- 1-2%
- 2-5%

139 В растворе для трансформации вещества максимум сколько трансформационное вещество

должно растворяться?

- 2-5%
- 10-25%
- 5-10%
- 10-15%
- 1-2%

140 Сколько длится процесс трансформации?

- 6 дня
- 1-2 дня
- 3 дня
- 4 дня
- 5 дней

141 Что относится к реакции окисления?

- восстановление первичных и вторичных спиртов
- гидроксирование неактивированного углерода
- трансформация альдегидов в меркаптосоединения
- окислительное декарбоксилирование кетокислот с образованием карбоновых кислот
- образование гликозидов

142 Из нижеследующих укажите реакции окисления

- восстановление первичных и вторичных спиртов
- окисления олефинов
- трансформация альдегидов в меркаптосоединения
- окислительное декарбоксилирование кетокислот с образованием карбоновых кислот
- образование гликозидов

143 Укажите правильный вариант реакции окисления

- восстановление первичных и вторичных спиртов
- окисление аллильной группы
- трансформация альдегидов в меркаптосоединения
- окислительное декарбоксилирование кетокислот с образованием карбоновых кислот
- образование гликозидов

144 Что из ниже перечисленных относится к реакции окисления?

- восстановление первичных и вторичных спиртов
- окисление аминогруппы в нитрогруппу
- трансформация альдегидов в меркаптосоединения
- окислительное декарбоксилирование кетокислот с образованием карбоновых кислот
- образование гликозидов

145 Что из ниже перечисленных относится к реакции восстановления?

- окисление аминогруппы в нитрогруппу
- восстановление альдегидов до первичных спиртов
- гидроксирование неактивированного углерода
- окисления олефинов
- окисление аллильной группы

146 Укажите правильный вариант реакции восстановления?

- окисление аминогруппы в нитрогруппу
- восстановление кетонов и дикетонов
- гидроксирование неактивированного углерода
- окисления олефинов
- окисление аллильной группы

147 Из нижеследующих укажите реакции восстановления?

- окисление аминогруппы в нитрогруппу
- восстановление первичных и вторичных спиртов
- гидроксирование неактивированного углерода
- окисления олефинов
- окисление аллильной группы

148 Что относится к реакции восстановления?

- окисление аминогруппы в нитрогруппу
- трансформация альдегидов в меркаптосоединения
- гидроксирование неактивированного углерода
- окисления олефинов
- окисление аллильной группы

149 Что из ниже перечисленных относится к декарбоксилированию?

- окисление аминогруппы в нитрогруппу
- декарбоксилирование органических кислот с образованием концевой метильной группы
- гидроксирование неактивированного углерода
- окисления олефинов
- окисление аллильной группы

150 Укажите правильный вариант реакции декарбоксилирования?

- окисление аминогруппы в нитрогруппу
- окислительное декарбоксилирование кетокилот с образованием карбоновых кислот
- гидроксирование неактивированного углерода
- окисления олефинов
- окисление аллильной группы

151 Из нижеследующих укажите реакции декарбоксилирования?

- окисление аминогруппы в нитрогруппу
- восстановительное декарбоксилирование кетокилот в спирты
- гидроксирование неактивированного углерода
- окисления олефинов
- окисление аллильной группы

152 Что относится к реакции декарбоксилирования?

- окисление аминогруппы в нитрогруппу
- декарбоксилирование аминокислот с образованием аминов и аминокислот
- гидроксирование неактивированного углерода
- окисления олефинов
- окисление аллильной группы

153 Что относится к реакции дезаминирования?

- восстановление первичных и вторичных спиртов
- дезаминирования аминокислот в карбоновые кислоты
- трансформация альдегидов в меркаптосоединения
- окислительное декарбоксилирование кетокислот с образованием карбоновых кислот
- образование гликозидов

154 Из нижеследующих укажите реакции дезаминирования

- восстановление первичных и вторичных спиртов
- дезаминирования аминокислот в кето- и оксикислоты
- трансформация альдегидов в меркаптосоединения
- окислительное декарбоксилирование кетокислот с образованием карбоновых кислот
- образование гликозидов

155 Укажите правильный вариант реакции дезаминирования

- восстановление первичных и вторичных спиртов
- дезаминирования амидов в спирты
- трансформация альдегидов в меркаптосоединения
- окислительное декарбоксилирование кетокислот с образованием карбоновых кислот
- образование гликозидов

156 Что из нижеперечисленных относится к реакции дезаминирования?

- восстановление первичных и вторичных спиртов
- окислительное дезаминирование аминов в альдегиды и кетоны
- трансформация альдегидов в меркаптосоединения
- окислительное декарбоксилирование кетокислот с образованием карбоновых кислот
- образование гликозидов

157 Что относится к реакции гидролиза?

- восстановление первичных и вторичных спиртов
- омыление эфиров
- трансформация альдегидов в меркаптосоединения
- окислительное декарбоксилирование кетокислот с образованием карбоновых кислот
- образование гликозидов

158 Из нижеследующих укажите реакции дезаминирования

- восстановление первичных и вторичных спиртов
- гидролиз гликозидной связи
- трансформация альдегидов в меркаптосоединения
- окислительное декарбоксилирование кетокислот с образованием карбоновых кислот
- образование гликозидов

159 Укажите правильный вариант реакции дезаминирования

- восстановление первичных и вторичных спиртов
- гидролиз амидов
- трансформация альдегидов в меркаптосоединения
- окислительное декарбоксилирование кетокислот с образованием карбоновых кислот
- образование гликозидов

160 Что из ниже перечисленных относится к реакции дезаминирования?

- восстановление первичных и вторичных спиртов
- гидролиз белков
- трансформация альдегидов в меркаптосоединения
- окислительное декарбоксилирование кетокислот с образованием карбоновых кислот
- образование гликозидов

161 В каком году был предложен термин белок одноклеточных (БОК)?

- в 1957 г
- в 1966 г
- в 1961 г
- в 1962 г
- в 1989 г

162 Где накапливаются продуцируемые микроорганизмами липиды?

- не накапливается
- внутри клетки в виде запасных гранул
- внеклетки
- в среде
- в стенке клетки

163 Что может быть источником получения липидов?

- Micrococcus glutamicus*
- Candida*
- A. Terreus*
- A. Niger*
- Rhizopus*

164 Как выделяют липиды из клеточной массы?

- сушкой
- экстракцией
- очисткой
- выпариванием
- замораживанием

165 Что применяют для выделения липидов из клеточной массы?

- пищевую соду
- бензин или эфир
- воду
- крахмал
- нитрит натрия

166 В процессе культивирования микроорганизмов на различных средах сколько класса липидов получают ?

- 6.0
- 3.0
- 2.0
- 4.0

5.0

167 Что относится к простым липидам?

- сфинголипиды
- нейтральные жиры и воски
- фосфолипиды
- гликолипиды
- фосфоглицериды

168 Нейтральные жиры это...

- сфинголипиды
- эфиры глицерина и жирных кислот
- фосфолипиды
- гликолипиды
- фосфоглицериды

169 Воски это....

- сфинголипиды
- эфиры жирных кислот и алифатических спиртов
- эфиры глицерина и жирных кислот
- гликолипиды
- фосфоглицериды

170 На сколько групп делятся сложные липиды?

- 6.0
- 2.0
- 3.0
- 4.0
- 5.0

171 В чем принимают участие фосфолипиды?

- в переносе метильных групп
- в переносе электронов
- в переносе неонов
- в переносе катионов
- в переносе ионов

172 На сколько групп делятся спирты присутствующие в липидах?

- 6.0
- 3.0
- 2.0
- 4.0
- 5.0

173 Чем характеризуется вторая стадия процесса образования липидов у большинства дрожжей?

- прекращением образования липидов
- прекращением роста дрожжей
- быстрым образованием белка

- накоплением углеводов
- ростом дрожжей

174 Чем характеризуется первая стадия процесса образования липидов у большинства дрожжей?

- прекращением образования липидов
- быстрым образованием белка
- прекращением роста дрожжей
- накоплением липидов
- ростом дрожжей

175 Из скольких стадий состоит процесс образования липидов у большинства дрожжей?

- 6.0
- 2.0
- 3.0
- 4.0
- 5.0

176 Какие дрожжи являются типичными липидообразователями?

- Micrococcus glutamicus*
- Cryptococcus terricolus*
- A. Terreus*
- A. Niger*
- Rhizopus*

177 Сколько липидов могут синтезировать дрожжи *Cryptococcus terricolus*?

- 40.0
- 60.0
- 10.0
- 20.0
- 30.0

178 Какие дрожжи утилизируют алканы?

- Micrococcus glutamicus*
- C.guilliermondii*
- A. Terreus*
- A. Niger*
- Rhizopus*

179 Накопление липидов возможно только при наличии в среде чего?

- кальция
- фосфора
- йода
- крахмала
- воды

180 Для чего добавляются подкислители в пищевые продукты?

- Для полусладкого вкуса
- Для «острого» вкуса

- не добавляется
- Для кислого вкуса
- Для сладкого вкуса

181 При консервировании помидоров какая кислота широко используется?

- Молочная
- Яблочная
- Уксусная
- Лимонная
- Виноградная

182 Какая бактерия образует яблочную кислоту?

- Micrococcus glutamicus*
- A. Flavus*
- A. Terreus*
- A. Niger*
- Rhizopus*

183 .Что является главным усилителем вкуса?

- Глутаминовая кислота
- Натриевая соль глутаминовой кислоты
- Кальцевая соль глутаминовой кислоты
- Калиевая соль глутаминовой кислоты
- Магневая соль глутаминовой кислоты

184 С помощью чего получают натриевую соль глутаминовой кислоты?

- A.Flavus*
- Micrococcus glutamicus*
- A. Terreus*
- A. Niger*
- Rhizopus*

185 Какой цвет окрашивают пищевые продукты витамины B2 (riboflavin),β-каротин?

- Белый
- Оранжево-желтый
- зеленый
- серый
- Красный

186 При какой температуре некоторые аминокислоты в сильнощелочной реакции взаимодействуют с сахарами с образованием красителей?

- 80 0С
- 100-120 0С
- 10 0С
- 20 0С
- 50 0С

187 В каком году начали производить в промышленном масштабе ксантан?

- В 1989 году

- В 1967 году
- В 1957 году
- В 1935 году
- В 1961 году

188 Какими микроорганизмами синтезируются ксантан при выращивании на глюкозе, сахарозе, крахмале, кукурузной декстрозе, барде, творожной сыворотке?

- Rhizopus
- Xanthomonas campestris
- Micrococcus glutamicus
- A. Terreus
- A. Niger

189 Какими микроорганизмами синтезируются декстран при выращивании на сахарозе?

- Rhizopus
- Leuconostoc mesenteroides
- Micrococcus glutamicus
- A. Terreus
- A. Niger

190 При производстве чего широко используется декстран?

- йогурта
- мороженого
- молока
- сыра
- хлеба

191 Альгинаты применяют для стабилизации....

- воды
- йогурта
- молока
- сыра
- хлеба

192 Что применяют для предотвращения образования кристаллов льда при получении мороженого?

- воду
- Альгинаты
- красители
- соль
- кислоту

193 Что служит источником альгинатов?

- Rhizopus
- морские водоросли
- Micrococcus glutamicus
- A. Terreus
- A. Niger

194 В промышленном масштабе из чего получают альгинаты?

- Rhizopus
- Azotobacter
- Micrococcus glutamicus
- A. Terreus
- A. Niger

195 Где используют этиловый спирт?

- для синтеза разных веществ
- для производства синтетического каучука, как растворитель, для синтеза других веществ, а также на изготовление напитков и медицинские нужды
- как растворитель
- в медицине
- при изготовлении напитков

196 Сколько дней длится брожение в производстве?

- 1-2 дня
- 2-3 дня
- 3-4 дня
- 5-7 дней
- 10-15 дней

197 Какие бактерии вызывают брожение?

- Rhizopus
- Sarcina
- Micrococcus glutamicus
- A. Terreus
- A. Niger

198 Какие плесневые грибы вызывают брожение?

- Rhizopus
- Mucor
- Micrococcus glutamicus
- A. Terreus
- A. Niger

199 В промышленности дрожжи обычно разделяют....

- высшие
- на верховые и низовые
- обычные
- плесневые
- пурпурные

200 Что относится к верховым дрожжам?

- высшие
- спиртовые и хлебопекарные
- винные
- плесневые
- пурпурные

201 Что относится к хлебопекарным дрожжам?

- Rhizopus
- Saccharomyces cerevisiae*
- Micrococcus glutamicus*
- A. Terreus*
- A. Niger*

202 Что относится к винным дрожжам?

- Rhizopus
- Saccharomyces elipsoideus*
- Saccharomyces cerevisiae*
- A. Terreus*
- A. Niger*

203 Где используют низовые дрожжи?

- для синтеза разных веществ
- в пивоваренной промышленности
- как растворитель
- в медицине
- при изготовлении соков

204 При получении спирта из древесины в гидролизных аппаратах сколько продолжается варка?

- 25-30 мин
- 40—50 мин
- 1-5 мин
- 5-10 мин
- 15-20 мин

205 Какие бактерии вдвое эффективнее сбраживают углеводы в этанол, чем дрожжи?

- Rhizopus
- Zymomonas mobilis*
- Saccharomyces elipsoideus*
- A. Terreus*
- A. Niger*

206 Какое брожение вызывают ферментация мелассы различными видами *Clostridium acetobutilicum*, другими бактериями?

- не вызывает брожение
- маслянокислое брожение
- уксусное брожение
- яблочное брожение
- молочное брожение

207 Каким путем получают штаммы-продуценты первичных метаболитов ?

- инженерная энзимология
- индуцированного мутагенеза
- генетической инженерией

- молекулярная химия
- биоконверсией

208 Что могут синтезировать мутантные формы микроорганизмов?

- воду
- аминокислоты
- красители
- соль
- кислоту

209 До какой концентрации мутантные формы микроорганизмов могут синтезировать аминокислоты?

- 40 г/л
- 100 г/л
- 10 г/л
- 20 г/л
- 30 г/л

210 С какой целью применяют b-каротин при изготовлении колбас ?

- с целью замены ароматизаторов
- с целью замены нитрита натрия
- с целью замены воды
- с целью замены льда
- с целью замены жира

211 Какой краситель получен из гриба Monascus?

- желтый
- красный
- серый
- синий
- зеленый

212 Какой краситель получен из бактерий с Канарских островов?

- желтый
- розовый
- серый
- синий
- зеленый

213 Что из нижеследующих относится аминокислотам?

- Гиконин
- Лизин
- Изовалик
- Лейсидин
- Варинин

214 Покажите вариант где аминокислота?

- Лейсидин
- Треонин

- Гиконин
- Изовалик
- Варинин

215 Который из данных является аминокислотой?

- Изовалик
- Валин
- Лейсидин
- Варин
- Гиконин

216 Как называются аминокислоты, которые не синтезируются в человеческом и животном организме?

- Аминокислоты
- Незаменяемые аминокислоты
- Органические аминокислоты
- Неорганические аминокислоты
- Самостоятельные аминокислоты

217 Для человеческого организма сколько незаменимых аминокислот известно?

- 4.0
- 8.0
- 7.0
- 6.0
- 5.0

218 Какой из нижеследующих является незаменимой аминокислотой?

- Аргинин
- Изолейцин
- Пролин
- Лигин
- Гистидин

219 Покажите незаменимую аминокислоту

- Аргинин
- Метионин
- Пролин
- Лигин
- Гистидин

220 Покажите вариант где указана незаменимая аминокислота?

- Аргинин
- Треонин
- Пролин
- Лигин
- Гистидин

221 В какой расемической форме бывает аминокислота, которая синтезируется химическим способом?

- V
- Ди L
- A
- F
- B

222 В какой расемической форме бывает аминокислота, которая синтезирует микробиологическим способом?

- V
- L
- A
- F
- B

223 Как называется культура способная синтезировать какой-либо витамин?

- Аминогидролазалы
- автотрофной
- Аминогетеротрофной
- Аминозалы
- Аминомонозалы

224 Как называется культура не способная синтезировать данный витамин?

- Аминоинтерферазы
- авто-гетеротрофной
- Аминоавтотрофной
- Аминозалы
- Аминогидролазалы

225 Бактерия какой кислоты производит окисления вина?

- Глюконовой
- Уксусной
- Молочной
- Лимонной
- Фумарной

226 С помощью чего получают лимонную кислоту?

- Lactobacillus casei
- Yarrowia lipolytica, Aspergillus niger
- Anaerobiospirillum succiniproducens
- Endomycopsis fibuligera, Rhisopus oryzae, Lactobacillus casei,
- Acetobacterium woodi и Clostridium aceticum

227 С помощью чего получают молочную кислоту?

- Aspergillus niger
- Endomycopsis fibuligera, Rhisopus oryzae, Lactobacillus casei,
- Anaerobiospirillum succiniproducens
- Acetobacterium woodi и Clostridium aceticum
- Yarrowia lipolytica, Aspergillus niger

228 С помощью чего получают янтарную кислоту?

- Aspergillus niger
- Anaerobiospirillum succiniproducens
- Yarrowia lipolytica
- Endomycopsis fibuligera, Rhizopus oryzae, Lactobacillus casei,
- Acetobacterium woodi и Clostridium aceticum

229 С помощью чего получают уксусную кислоту?

- Lactobacillus casei
- Acetobacterium woodi и Clostridium aceticum.
- Anaerobiospirillum succiniproducens
- Endomycopsis fibuligera, Rhizopus oryzae, Lactobacillus casei,
- Yarrowia lipolytica, Aspergillus niger

230 Растения и микроорганизмы способны синтезировать чего?

- Ни какие
- Витамины
- Антибиотики
- Органические кислоты
- Жировые кислоты

231 Какое живое существо с помощью микробов обеспечивает бактериями действующими в желудочно-кишечный тракт?

- Ни какие
- Животные
- Люди
- Животные и люди
- Все живые существа

232 Животные чем обеспечиваются с помощью микробов бактерий действующими в желудочно-кишечный тракт?

- Белками
- Витамином
- Ферментами
- Жирами
- Микроорганизмами

233 Кто изобрел впервые жизненно важные вещества?

- Берингам
- Н.И.Луниин
- К.Функ
- Смитх
- Джонсон

234 На сколько групп делятся витамины?

- не делятся
- 2.0
- 1.0

- 3.0
- 4.0

235 На какие группы делятся витамины?

- Не –коферментную, каталитическую
- Растворимые в воде и в жире
- Растворимые в воде
- Растворимые в жире
- Каталитическую и антимуtagenную

236 Какие из нижеследующих относятся водорастворимым витаминам?

- E
- B
- K
- B
- A

237 B2 ?

- Кобаламин
- Рибофлавин
- Тиамин
- Биотин
- Фолиевая кислота

238 C-?

- Фолиевая кислота
- Аскорбин
- Пиасин
- Кобаламин
- Тиамин

239 Рибофлавин -?

- B12
- B2
- B1
- B5
- B6

240 Какую функцию несут витамины группы B в ферментативных реакциях?

- Среда
- Коферментных
- Не коферментных
- Каталитических
- Антимуtagenных

241 Витамины группы B в разных ферментативных реакциях несут функцию кофермента, то есть что образуют при соединении с апоферментом?

- Витамин
- Полностью активный фермент

- Полностью пассивный фермент
- Кофермент
- Катализатор

242 В каком году получен рибофлавин?

- 1957.0
- 1933.0
- 1961.0
- 1935.0
- 1989.0

243 Из чего получен рибофлавин в 1933?

- Из высших растений
- Из молочной сыворотки
- Из молочного сахара
- Из плесневых грибов
- Из дрожжей

244 Какой витамин из сока лимона получен в 1932 году Сентом Дьерди?

- К
- С
- А
- Д
- Е

245 Кем получен витамин С?

- Липоникесом
- Сентом Дьерди
- Аспергиллусом
- Лунином
- Функом

246 Из чего получен витамин С?

- Из печени
- Из лимонной кислоты
- Из рибофлавина
- Из гриба
- Из лимонной соли

247 Какой витамин имеется в шиповнике?

- К
- С
- А
- Д
- Е

248 Какой витамин синтезируют большинство растений и животных?

- В
- С

- А
- Д
- Е

249 Какой витамин не синтезируется в человеческом и животном организме ?

- К
- С
- А
- Д
- Е

250 Какой витамин широко используется как антиоксидант в пищевой промышленности и в медицине?

- К
- С
- А
- Д
- Е

251 Какой из нижеследующих относится к витаминам растворяющихся в жирах?

- В
- А
- В2
- С
- В3

252 Покажите витамины растворяющиеся в жирах?

- В1
- Д
- В2
- С
- В3

253 Какие аминокислоты образуют молекулу аспартама?

- фенилаланин и лейцин
- фенилаланин и аспарагиновая кислота
- лизин и валин
- изолейцин и пролин
- триптофан и аланин

254 На сколько сладость аспартама превышает сладость сахара?

- в 15 раз
- в 200 раз
- в 5 раз
- в 2 раза
- в 10 раз

255 С какой целью используют лизин?

- Для продления срока хлеб

- могут снимать неприятные запахи
- в деполимеризации молекул целлюлозы
- Как антиоксидант
- Для получения хорошего цвета колбас

256 С какой целью используют аланин ?

- Для продления срока хлеб
- могут снимать неприятные запахи
- в деполимеризации молекул целлюлозы
- Как антиоксидант
- Для получения хорошего цвета колбас

257 С какой целью используют пролин ?

- Для продления срока хлеб
- могут снимать неприятные запахи
- в деполимеризации молекул целлюлозы
- Как антиоксидант
- Для получения хорошего цвета колбас

258 С какой целью используют валин ?

- Для продления срока хлеб
- могут снимать неприятные запахи
- в деполимеризации молекул целлюлозы
- Как антиоксидант
- Для получения хорошего цвета колбас

259 С какой целью используют цистеин ?

- могут снимать неприятные запахи
- для создания пористой структуры хлеба
- в деполимеризации молекул целлюлозы
- Как антиоксидант
- Для получения хорошего цвета колбас

260 С какой целью добавляют гистидин к порошковому молоку ?

- могут снимать неприятные запахи
- снимает неприятный «окисленный» привкус
- в деполимеризации молекул целлюлозы
- Как антиоксидант
- Для получения хорошего цвета колбас

261 С какой целью добавляют триптофан к порошковому молоку ?

- могут снимать неприятные запахи
- снимает неприятный «окисленный» привкус
- в деполимеризации молекул целлюлозы
- Как антиоксидант
- Для получения хорошего цвета колбас

262 Что имеется в большом количестве в слизистой оболочке желудка?

- Кислоты

- Фермент
- Жиры
- Микроорганизмы
- Белки

263 Что является источником для синтеза ферментов в производственном масштабе?

- Белок
- Микроорганизмы
- Клетка
- Сыр
- Жир

264 Сколько форм имеет амилаза, являющееся расщипляющим ферментом крахмальные соединения?

- 6.0
- 2.0
- 5.0
- 4.0
- 3.0

265 Покажите формы фермента амилазы

- α и ϕ
- α и β
- ϕ и β
- α и μ
- γ и α

266 Из каких грибов в производственном масштабе получают амилазу ?

- Mucor*
- Aspergillus oryzae*
- Bacillus amyloligificiens*
- B.subtilis*
- B.licheniformis*

267 Какие бактерии внедряют для получения амилазы в производственном масштабе?

- Mucor*
- Bacillus amyloligificiens*
- Rhizopus*
- Klebsiella*
- Aspergillus oryzae*

268 Укажите бактерию, которая используется при получении амилазы в производственном масштабе?

- Mucor*
- B.subtilis*
- Rhizopus*
- Klebsiella*
- Aspergillus oryzae*

269 Что относится к внеклеточным ферментам?

- фумаза
- амилаза
- аспарагиназа
- каталаза
- инвертаза

270 Укажите внеклеточные ферменты

- фумаза
- целлюлаза
- аспарагиназа
- каталаза
- инвертаза

271 Покажите внеклеточные ферменты

- фумаза
- лактаза
- аспарагиназа
- каталаза
- инвертаза

272 Из нижеперечисленных укажите внеклеточные ферменты

- фумаза
- липаза
- аспарагиназа
- каталаза
- инвертаза

273 В каком варианте правильно указаны внеклеточные ферменты?

- фумаза
- пектиназа
- аспарагиназа
- каталаза
- инвертаза

274 Из перечисленных укажите внеклеточные ферменты

- фумаза
- протеаза
- аспарагиназа
- каталаза
- инвертаза

275 Что относится к внутриклеточным ферментам?

- липаза
- аспарагиназа
- амилаза
- протеаза
- пектиназа

276 Из перечисленных укажите внутриклеточные ферменты

- липаза
- каталаза
- амилаза
- протеаза
- пектиназа

277 В каком варианте правильно указаны внеклеточные ферменты?

- липаза
- инвертаза
- амилаза
- протеаза
- пектиназа

278 На сколько групп подразделяются синтезируемые микроорганизмами ферменты?

- 1.0
- 2.0
- 4.0
- 5.0
- 3.0

279 Синтезируемые микроорганизмами ферменты подразделяются На какие группы?

- внутриклеточные
- внеклеточные и внутриклеточные
- пространственные
- клеточные
- внеклеточные

280 Как действуют целлюлолитические ферменты?

- Для продления срока хлеб
- в деполимеризации молекул целлюлозы
- в деполимеризации молекул целлюлозы
- Как антиоксидант
- Для получения хорошего цвета колбас

281 С какой целью используют целлюлолитические ферменты в медицинской промышленности?

- для улучшения качества растительных масел
- для выделения стероидов из растений
- в деполимеризации молекул целлюлозы
- Как антиоксидант
- Для получения хорошего цвета колбас

282 С какой целью используют целлюлолитические ферменты в пищевой промышленности?

- для выделения стероидов из растений
- для улучшения качества растительных масел
- в деполимеризации молекул целлюлозы
- Как антиоксидант

- Для получения хорошего цвета колбас

283 С какой целью используют целлюлолитические ферменты в сельском хозяйстве?

- для выделения стероидов из растений
 как добавки в комбикорма для жвачных животных
 в деполимеризации молекул целлюлозы
 Как антиоксидант
 для улучшения качества растительных масел

284 С какой целью используют протеазы в кинопроизводстве?

- для выделения стероидов из растений
 растворение желатинового слоя при регенерации пленок
 в деполимеризации молекул целлюлозы
 Как антиоксидант
 для улучшения качества растительных масел

285 С какой целью используют протеазы в парфюмерии?

- для выделения стероидов из растений
 добавки в зубную пасту, кремы, лосьоны
 в деполимеризации молекул целлюлозы
 Как антиоксидант
 для улучшения качества растительных масел

286 С какой целью используют протеазы в производстве моющих средств?

- для выделения стероидов из растений
 добавки для удаления загрязнений белковой природы
 в деполимеризации молекул целлюлозы
 Как антиоксидант
 для улучшения качества растительных масел

287 С какой целью используют протеазы в мясной промышленности?

- для выделения стероидов из растений
 для смягчения мяса
 в деполимеризации молекул целлюлозы
 Как антиоксидант
 для улучшения качества растительных масел

288 С какой целью используют протеазы в кожевенной промышленности?

- для выделения стероидов из растений
 для смягчения шкур
 в деполимеризации молекул целлюлозы
 Как антиоксидант
 для улучшения качества растительных масел

289 На сколько вида делятся все пектиназы?

- 1.0
 2.0
 4.0
 5.0

3.0

290 На какие виды делятся все пектиназы?

- α и ϕ
- гидролазы и трансэлиминазы
- ϕ и β
- α и μ
- γ и α

291 Как действуют гидралазы?

- выделяют стероидов из растений
- отщепляют метильные остатки или разрывают гликозидные связи
- ускоряют негидролитическое расщепление пектиновых веществ
- деполимерируют молекулу целлюлозы
- улучшают качества растительных масел

292 Как действуют трансэлиминазы?

- выделяют стероидов из растений
- ускоряют негидролитическое расщепление пектиновых веществ
- отщепляют метильные остатки или разрывают гликозидные связи
- деполимерируют молекулу целлюлозы
- улучшают качества растительных масел

293 С какой целью применяются трансэлиминазы в текстильной промышленности?

- выделяют стероидов из растений
- для вымачивание льна перед переработкой
- для осветления вин
- при консервировании фруктовых соков
- улучшают качества растительных масел

294 С какой целью применяются трансэлиминазы в виноделии?

- выделяют стероидов из растений
- для осветления вин
- для вымачивание льна перед переработкой
- при консервировании фруктовых соков
- улучшают качества растительных масел

295 С какой целью применяются трансэлиминазы?

- выделяют стероидов из растений
- при консервировании фруктовых соков
- отщепляют метильные остатки или разрывают гликозидные связи
- деполимерируют молекулу целлюлозы
- улучшают качества растительных масел

296 Какую группу образуют протеолитические ферменты?

- аминопептидаз
- пептидгидролаз
- пептидолипаз
- пептидамилаз

пептидсубтилаз

297 В чем заключается действие протеолитических ферментов?

- выделения стероидов из растений
- в ускорении гидролиза пептидных связей в белках и пептидах
- в деполимеризации молекул целлюлозы
- Как антиоксидант
- улучшения качества растительных масел

298 Как действует пепсин?

- для выделения стероидов из растений
- только на связь с ароматическими аминокислотами
- только на связь между аргинином и лизином
- в деполимеризации молекул целлюлозы
- для улучшения качества растительных масел

299 Как действует трипсин?

- для выделения стероидов из растений
- только на связь между аргинином и лизином.
- только на связь с ароматическими аминокислотами
- в деполимеризации молекул целлюлозы
- для улучшения качества растительных масел

300 В какой среде проявляют активность протеазы?

- pH 0 - 1
- pH 6,5 - 7,5
- pH 5 - 7
- pH 3-5
- pH 1-2

301 В какой среде проявляют активность кислые протеазы?

- pH 3-4
- pH 1,5-3,17
- pH 5 - 7
- pH 4-5
- pH 7-8

302 В какой среде проявляют активность щелочные протеазы?

- pH 5-6
- pH > 8
- pH 5 - 7
- pH 1 - 2
- pH 2- 4

303 Сколько классов включает классификация ферментов на механизме их действия?

- 10.0
- 6.0
- 2.0
- 3.0

4.0

304 Какую молекулярную массу имеют пектиновые вещества?

- от 2000 до 20000
- от 20000 до 200000
- от 2 до 20
- от 20 до 200
- от 200 до 2000

305 Фицин выделяется от чего?

- арбуза
- из инжира
- из цветка
- молока
- лимона

306 Ренин фермент какого происхождения?

- органический
- животного
- растительного
- микробного
- бактериального

307 На сколько класса можно разделить все микробные протеазы?

- 10.0
- 3.0
- 2.0
- 5.0
- 4.0

308 На какие класса разделяют микробные протеазы?

- α и ϕ
- сериновые протеазы, металлопротеазы и кислые протеазы
- ϕ и β
- α и μ
- γ и α

309 Сериновые протеазы образуются какими бактериальными культурами?

- дрожжами
- бактериальными
- молочнокислыми бактериями
- яблочнокислыми бактериями
- кокками

310 Металлопротеазы образуются какими культурами?

- дрожжами
- бактериальными
- молочнокислыми бактериями
- яблочнокислыми бактериями

- кокками

311 Какими грибы образуют кислые протеазы?

- дрожжами
 микроскопические грибы
 молочнокислыми бактериями
 яблочнокислыми бактериями
 кокками

312 Где широко используются грибные протеазы ?

- выделяют стероидов из растений
 для деградации клейковины до постоянного уровня
 отщепляют метильные остатки или разрывают гликозидные связи
 деполимерируют молекулу целлюлозы
 улучшают качества растительных масел

313 От каких факторов зависит качество белков?

- От числа двойной связи
 От состава и количества незаменимых аминокислот
 От состава незаменимых аминокислот
 От количества незаменимых аминокислот
 От длины цепи

314 Какие аминокислоты не синтезируются в человеческом и животном организме?

- Метионин,изолейсин,валин,треонин
 Лизин,метионин,изолейсин,валин,треонин,фенилаланин,триптофан,лейсин и гистидин
 Изолейсин,валин,треонин,фенилфлфин,триптофан,лейсин и гистидин
 Лизин,метирнин,изолейсин
 Триптофан,лейсин и гистидин

315 Каков из себя процесс производства микробного белка?

- Процесс происходящий с низкой скоростью и с перерывами
 Процесс не зависящий от климата и от погодного условия, не требующий широкой посевной площади, происходящий с высокой скоростью и без перерывно
 Процесс зависящий от климата и от погодного условия,не требующего,не требующий широкой посевной площади, происходящий с высокой скоростью и без перерывно
 Процесс требующий широкую посевную площадь, происходящий с низкой скоростью и без перерывно
 Процесс происходящий с перерывами

316 По биохимическим свойствам на какой белок больше похож грибной белок?

- На животных и растительных белков
 На белок животного происхождения
 На растительный белок
 На белок с пептидной связью
 На белок насыщенными всеми аминкислотами

317 Какие грибы используются в получения пищевого белка в микробиологическом производстве ?

- Из всех видов дрожжевых грибов
- дрожжевые грибы рода *Candida*
- Из гриба *Mucor*
- Из гриба *Pensilium*
- Из плесневых грибов

318 Сколько дрожжи способны накапливать белка от своей массы?

- 5-10%
- 40-50%
- 30-35%
- 10-15%
- 20-25%

319 Сколько некоторые бактерии способны накапливать белка от своей массы?

- 5-10%
- 60-70%
- 30-35%
- 10-15%
- 20-25%

320 Как отделяются от жидкости клетки дрожжей?

- никак
- центрифугированием
- отстаиванием
- замораживанием
- сушкой

321 Сколько % сухих веществ содержат клетки дрожжей?

- 30-36%
- до 25%
- 26-32%
- 50-56%
- 40-46%

322 Дрожжи из рода *Kluveromyces* где хорошо растут?

- на ацетоне
- на инулине
- на воде
- на крахмале
- на жире

323 Сколько % дрожжи способны накапливать протеина от сухой массы?

- 0.4
- до 45%
- до 30%
- до 10%
- до 20%

324 Сколько % дрожжи способны накапливать углеводов от сухой массы?

- 0.4
- до 45%
- до 30%
- до 10%
- до 20%

325 Сколько видов дрожжей способны расти на метаноле как на единственном источнике углерода и энергии?

- 15.0
- около 25
- 2.0
- 6.0
- Д012

326 Первая реакция окисления метанола у дрожжей катализируется каким ферментом?

- липазой
- оксидазой
- дегидрогеназой
- амилазой
- пектиназой

327 Первая реакция окисления метилотрофных прокариот катализируется каким ферментом?

- липазой
- дегидрогеназой
- оксидазой
- амилазой
- пектиназой

328 Белковый кормовой продукт "Пекило" сколько содержит % протеина?

- 0.4
- до 60%
- до 30%
- до 10%
- до 20%

329 Какие газы усваивают как благоприятные субстраты только бактерии?

- Кислород и водород
- Метан и водород
- Пропан и кислород
- Метан и пропан
- Этан и пропан

330 Сколькими способами подвергаются ферментацию остатки растений?

- 6.0
- 3.0
- 2.0
- 4.0
- 5.0

331 Активный катаболизм лактозы особенно характерен для каких дрожжей?

- Penicillium roqueforti
- Kluyveromyces
- Streptococcus lactis
- S. thermophilis
- Lactobacterium plantarum

332 Для выработки 1 кг животного белка сколько необходимо сыворотки?

- 60кг
- 1700 кг
- 10кг
- 20кг
- 40кг

333 На какие группы делятся растительное сырье в зависимости от цели их применения ?

- Пищевую, питательную
- Пищевую, питательную, лекарственную, техническую
- Пищевую, лекарственную, техническую
- Пищевую, техническую
- Питательную, лекарственную, техническую

334 После добавления соли на первых стадиях брожения капусты какие бактерии доминируют?

- Penicillium roqueforti
- Leuconostoc mesenteroides
- Streptococcus lactis
- S. thermophilis
- Lactobacterium plantarum

335 Какой вкус капусту придает разложение маннитола?

- острый
- горький
- сладкий
- соленый
- сладко-соленый

336 Из чего делают пикули?

- из сои
- из миниатюрных засоленных огурцов
- из капусты
- из растительной массы
- из силоса

337 Что происходит при консервировании овощей в первой стадии брожения?

- ничего
- рост в рассоле аэробной микрофлоры
- рост в рассоле анаэробной микрофлоры
- рост вне рассола аэробной микрофлоры

- рост вне рассола анаэробной микрофлоры

338 Каким путем перерабатывают оливки?

- вапариванием
 засолки и обработки щелоком
 концентрированием
 подсушиванием
 аэрацией

339 Что такое олеуропеин?

- суспензия
 гликозид
 жир
 витамин
 щелочь

340 Какой вкус у олеуропеина?

- острый
 горький
 сладкий
 соленый
 сладко-соленый

341 Что способствует отделению кожуры от зерен кофе и какао?

- вода
 молочнокислые бактерии и дрожжи
 уксуснокислые бактерии и дрожжи
 яблочнокислые бактерии и дрожжи
 кокки

342 Какие применяют ферментные препараты при производстве растворимого кофе?

- никакие
 целлюлолитические
 аμιлолитические
 пектолитические
 протеолитические

343 В чем заключается главная задача при приготовлении силосованных кормов?

- ни в чем
 создание оптимальных условий для жизнедеятельности молочнокислых бактерий
 создание оптимальных условий для жизнедеятельности уксуснокислых бактерий
 создание оптимальных условий для жизнедеятельности яблочнокислых бактерий
 создание оптимальных условий для жизнедеятельности кокков

344 Чем обусловлена пригодность корма для силосования?

- ни чем
 его химическим составом
 его структурой
 его физическими свойствами

- молекулярным строением

345 Как называется пригодность корма для силосования?

- конструкция
 силосуемостью
 оптимумом
 кондиция
 экстерьер

346 Под воздействием каких бактерий происходит силосование?

- дрожжей
 молочнокислых бактерий
 уксуснокислых бактерий
 яблочнокислых бактерий
 кокков

347 Молочная кислота консервирующая корм образуется в результате жизнедеятельности каких бактерий?

- дрожжей
 молочнокислых
 уксуснокислых бактерий
 яблочнокислых бактерий
 кокков

348 Как идет распад белка в начальной стадии силосования под влиянием растительных ферментов?

- умеренно
 интенсивно
 пассивно
 замедленно
 тормозящий

349 Активность ферментов скошенных растений изменяется от каких факторов?

- температуры
 влажности сырья, длительности взаимодействия его с кислородом воздуха, кислотности клеточного сока, температуры
 влажности сырья
 длительности взаимодействия его с кислородом воздуха
 кислотности клеточного сока

350 К чему приводит длительное отмирание заложенных в силосное сооружение растений?

- созданию оптимальных условий для жизнедеятельности кокков
 к увеличению потерь сухих веществ и ухудшению качества оставшихся за счет использования ценных легкорастворимых питательных веществ в процессе дыхания
 к увеличению потерь сухих веществ
 ухудшению качества оставшихся за счет использования ценных легкорастворимых питательных веществ в процессе дыхания
 кислотности клеточного сока

351 Какой запах должен иметь качественный силос?

- Запах-темный
- Запах-приятно кислый
- Запах-светлый
- Запах-смеси
- Запах-не приятно кислый

352 Сколько процентов белка должно составлять качественный силос?

- 5 – 6%
- 8 – 10%
- 1 – 2%
- 2 – 3%
- 4 – 5%

353 Сколько дней длится брожение при изготовлении соевого соуса?

- 15.0
- 3-5
- 1.0
- 2.0
- 6.0

354 При какой температуре проходит брожение соевого соуса?

- 6-8°C
- 25-30°C
- 10-12°C
- 2-4°C
- 4-6°C

355 Для сохранения соевого соуса какой % соли добавляется?

- 0.04
- 20.0
- 0.01
- 0.02
- 0.03

356 Сколько времени держат в низкой температуре для созревания соевого соуса?

- 40 дней
- 0,5-2 год
- 10 дней
- 20 дней
- 30 дней

357 Сколько дней длится производство темпе?

- 15.0
- 2-3
- 4.0
- 5.0
- 10.0

358 Сколько часов соевых бобов погружают в воду для производства темпе?

- 4.0
- 12.0
- 1.0
- 2.0
- 3.0

359 В течении какого времени кипятят фермент поджелудочной железы типсина и ингибиторов гармонов роста для разрушения в производстве темпе?

- 4.0
- 0,5
- 1.0
- 2.0
- 3.0

360 Из чего получают продукт – ангкак ?

- из обросших плесневым грибом *Aspergillus orizae* кофе
- рис засеивается плесневым грибом *Monascus purpureus*
- из обросших плесневым грибом *Aspergillus orizae* рыбы
- из обросших плесневым грибом *Aspergillus orizae* силоса
- из обросших плесневым грибом *Aspergillus orizae* какао

361 Из чего получают продукт под названием нате или мисо?

- из обросших плесневым грибом *Aspergillus orizae* кофе
- из обросших плесневым грибом *Aspergillus orizae* мася
- из обросших плесневым грибом *Aspergillus orizae* рыбы
- из обросших плесневым грибом *Aspergillus orizae* силоса
- из обросших плесневым грибом *Aspergillus orizae* какао

362 Какой вкус у продукт под названием нате или мисо?

- горький
- острый
- сладкий
- соленый
- сладко-соленый

363 К какой кухне относится продукт под названием нате или мисо?

- русской
- к Японской
- китайской
- азиатской
- индийской

364 Что такое суфу?

- коричневый творог
- красный творог
- белый творог
- бурый творог
- желтый творог

365 Из чего получают суфу?

- из обросших плесневым грибом *Aspergillus oryzae* кофе
- соевые бобы и некоторые виды плесневых грибов рода *Mucor*
- из обросших плесневым грибом *Aspergillus oryzae* рыбы
- из обросших плесневым грибом *Aspergillus oryzae* силоса
- из обросших плесневым грибом *Aspergillus oryzae* какао

366 К какой кухне относится суфу?

- русской
- китайской
- к Японской
- азиатской
- индийской

367 К какой кухне относится ангкак ?

- русской
- китайской
- к Японской
- азиатской
- индийской

368 Какими способами осуществляется гидролиз кукурузного, пшеничного и картофельного крахмала?

- катализатором
- только кислотой, кислотой и ферментами, и только ферментами
- только щелочью
- ферментами
- водой

369 От чего меняется количество бактерий на одном и том же растении?

- от среды
- от климатических условий года или лета
- От pH
- от ветра
- от урагана

370 Во сколько раз в теплую и влажную погоду увеличивается общее количество микроорганизмов в сравнении с их количеством в сухое и жаркое время?

- 4 раза
- в 5-10 раз
- 1 раз
- 2 раза
- 3 раза

371 Бактерии, вырабатывающие в результате своей жизнедеятельности молочную кислоту, являются какими микроорганизмами?

- термофильными
- анаэробными

- аэробными
- кокками
- мезофильными

372 К концу созревания силоса какие молочнокислые бактерии способны накапливать значительно большее количество молочной кислоты?

- термофильными
- палочковидные
- кокковидные
- мезофильными
- не накапливают

373 Присутствие в готовом силосе уксусной кислоты является результатом какой микрофлоры?

- уксуснокислые бактерии
- молочнокислые бактерии
- жирнокислые бактерии
- яблочнокислые бактерии
- янтарная кислота

374 Какая оптимальная температура для развития желательной гомоферментативной группы молочнокислых бактерий?

- 28-38°C
- 25-30°C
- 20-30°C
- 10-20°C
- 5-15°C

375 Масляно-кислые бактерии, являются....

- термофильными
- строгими анаэробами
- аэробными
- кокками
- мезофильными

376 На какие группы делятся по степени силосуемости все растения?

- 10.0
- 3.0
- 1.0
- 2.0
- 7.0

377 Легкосилосующиеся растения – это...

- те растения, у которых фактическое содержание сахара значительно выше установленного сахарного минимума
- те растения, у которых фактическое содержание сахара совпадает с установленной величиной сахарного минимума или несколько превышает его
- имеют ограниченный запас сахара, обеспечивающий только в идеальных условиях нормальное течение процессов молочнокислого брожения

- те растения, у которых фактическое содержание сахара значительно ниже установленного сахарного минимума
- имеют неограниченный запас сахара

378 Трудносилосующиеся растения – это...

- те растения, у которых фактическое содержание сахара значительно выше установленного сахарного минимума
- имеют ограниченный запас сахара, обеспечивающий только в идеальных условиях нормальное течение процессов молочнокислого брожения
- те растения, у которых фактическое содержание сахара совпадает с установленной величиной сахарного минимума или несколько превышает его
- те растения, у которых фактическое содержание сахара значительно ниже установленного сахарного минимума
- имеют неограниченный запас сахара

379 Несилосующиеся растения – это....

- те растения, у которых фактическое содержание сахара значительно выше установленного сахарного минимума
- те растения, у которых фактическое содержание сахара значительно ниже установленного сахарного минимума.
- те растения, у которых фактическое содержание сахара совпадает с установленной величиной сахарного минимума или несколько превышает его
- те растения, у которых фактическое содержание сахара значительно ниже установленного сахарного минимума
- имеют неограниченный запас сахара

380 Сколько должна быть температура в созревающем силосе при «холодном» силосовании?

- 28-38°C
- 25-30°C
- 20-30°C
- 10-20°C
- 5-15°C

381 Сколько должна быть температура в созревающем силосе при «Горячем» силосовании?

- 28-38°C
- 45-50°C
- 20-30°C
- 10-20°C
- 5-15°C

382 При какой влажности развитие микрофлоры тормозится?

- 0.5
- ниже 65%
- 0.4
- 0.7
- 0.6

383 Злаки дают зеленую массу богатую чем?

- микроэлементами
- углеводами
- белками

- водой
- жиром

384 Бобовые дают зеленую массу богатую чем?

- микроэлементами
- белками
- углеводами
- водой
- жиром

385 Укажите основные кислоты бобовых?

- молочная , яблочная
- яблочная, лимонная, хинная, малеиновая и глицериновая
- муравьиная, лимонная
- пиримидиновая, хинная,
- пальмитиновая, малеиновая

386 В настоящее время при выпечки хлеба прессованная дрожь получается из специальных штампов-*Saccharomyces cerevisiae* и в какой температуре они хранятся?

- 3°C
- 0°C
- 1°C
- 2°C
- 1°C

387 После выращивания и размножения в ферментере дрожжевых грибов какими методами выделяют их?

- Вылеванием
- процеживанием и осаждением в центрифуге
- Дистиллизацией
- Отстаиванием
- Осаждением в центре фуге

388 до какого процента влаживысушивается обычно масса дрожжевого гриба?

- До 10 %влаги
- До 8% влаги
- До 3% влаги
- До 5% влаги
- До 6%влаги

389 Какие бактерии играют большую роль для придания хлеба приятного вкуса и аромата ?

- Дрожжевые грибы
- гомо и гетероферментативные молочнокислые бактерии
- гетероферментативные молочнокислые бактерии
- гомоферментативные молочнокислые бактерии
- Плесневые грибы

390 Развитие каких бактерий останавливают органические кислоты?

- итаконовая кислота

- жиро и уксуснокислые бактерии
- молочнокислые бактерии
- яблочнокислые бактерии
- янтарная кислота

391 В результате каких процессов происходит образование теста?

- Только коллоидных процессов
- Коллоидных процессов, гидратация вязких белков, при растворении альбуминов, глобулинов и карбогидратов
- Только при растворении альбуминов, глобулинов и карбогидратов
- В результате денатурации
- В результате гидратации белков

392 Сколько % составляет брожения теста при приговления хлеба традиционными способом?

- 10.0
- 90.0
- 70.0
- 50.0
- 30.0

393 Чем связано процессы протекающие во время брожения?

- яблочнокислых бактерий
- дрожжи и молочнокислые бактерии
- от плесневых грибов
- от спор
- уксуснокислых бактерий

394 Как влияет денатурация белков при высокой температуре на пористость теста в камере?

- пластичный
- твердит
- смягчает
- не влияет
- полусмягчает

395 В первом этапе варки помимо коллоидных процессов какие еще процессы протекают?

- понижается жизнеспособность микрофлоры
- ферментно-гидролизный процесс углеводов, повышается жизнеспособность микрофлоры
- повышается жизнеспособность микрофлоры
- гидролизный процесс
- ферментативный процесс

396 Чем связаны биотехнологические процессы в производстве хлеба?

- с использованием фермента протеаза
- с использованием хлебных дрожжей, некоторых ферментных препаратов
- с использованием хлебных дрожжей
- с использованием ферментных препаратов
- с использованием фермента редуктоза

397 Что происходит в этапе замеса теста?

- образование мякиша
- образование теста
- образование хлеба
- образование муки
- образование корочки

398 Что используется при производстве хлебобулочных изделий ?

- жидкие хлебопекарные дрожжи
- прессованные, сушеные , дрожжевое молоко, жидкие хлебопекарные дрожжи
- прессованные дрожжи
- сушеные дрожжи
- дрожжевое молоко

399 Активность какого фермента увеличивается во время хранения при использовании прессованных дрожжей?

- пентоза
- α -глюкозидаза
- редуктаза
- протеаза
- амилаза

400 Какую влажность имеют прессованные дрожжи из чистых штаммов *Saccharomyces cerevisiae*?

- 0.5
- 67-75%
- 60-75%
- 57-70%
- 0.6

401 Сколько клеток в 1г прессованного дрожжя?

- 8-9 млрд
- 10-15 млрд
- 1-2 млрд
- 4-5 млрд
- 6-7 млрд

402 Сушеные дрожжи - это высушенные при определенных условиях прессованные дрожжи до какой влажности ?

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

403 Дозировка сушеных дрожжей насколько выше прессованных дрожжей?

- 6.0
- 2.0
- 3.0
- 4.0

5.0

404 Что добавляют при высушивании инстантных дрожжей ?

- аскорбиновую кислоту, эмульгаторы
- антиоксидантов, аскорбиновую кислоту, поверхностно активные вещества, эмульгаторы
- антиоксидантов
- антиоксидантов, аскорбиновую кислоту
- антиоксидантов, поверхностно активные вещества

405 Упакованные в полимерные тары инстантные дрожжи в присутствии углекислого газа и азота, под вакуумом сколько лет могут сохранять свои способности?

- 6.0
- 2.0
- 3.0
- 4.0
- 5.0

406 В каких соотношениях используют инстантные и прессованные дрожжи?

- 1:5
- 1:5
- 1:3
- 1:2
- 1:1

407 В каком варианте правильно указана процесс получения дрожжевого молока?

- выделения на фильтр-прессах
- размножение клеток *Saccharomyces cerevisiae* в культуральной среде, ступения на сепараторе, выделения на вакуум-фильтрах или фильтр-прессах
- при концентрировании на сепараторе
- размножение клеток *Saccharomyces cerevisiae* в культуральной среде
- выделения на вакуум-фильтрах

408 Сколько клеток в 1 мл жидкого дрожья?

- 10-20 млн.
- 70-120 млн.
- 70-90 млн.
- 40-60 млн.
- 50-55 млн.

409 Чем обуславливается эффективность применения различных видов дрожжей?

- их физиологическими и технологическими свойствами
- их физиологическими, биологическими и технологическими свойствами
- их физиологическими свойствами
- их биологическими свойствами
- технологическими свойствами

410 Сколько составляет общая продолжительность созревания полуфабрикатов при ускоренных технологиях?

- 100 мин

- 70-100 мин
- 60-90 мин
- 50-60 мин
- 10-40 мин

411 От чего зависит количество дрожжей?

- от количества сахара и жировых продуктов
- от состава рецептуры, главным образом, от количества сахара и жировых продуктов
- от количества сахара
- от количества соли
- от количества воды

412 При внесении сахара-песка к массе муки в каком количестве в тесте начинаются процессы плазмолиза дрожжевых клеток?

- 0.2
- 7.0
- 0.13
- 0.1
- 0.15

413 Добавление в тесто какого количества жировых продуктов вызывает снижение газообразования?

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

414 Какие дрожжи обычно применяют при производстве хлеба?

- Candida milleri*, *Saccharomyces*
- Saccharomyces cerevisiae*
- Candida milleri*
- Saccharomyces*
- Streptococcus diacetilactis*

415 Сколько % составляет дозировка прессованных дрожжей к массе муки при производстве хлебобулочных изделий ?

- 0.11
- 1,0-1,5 %
- 0.05
- 0.07
- 0.09

416 В какой среде осуществляется ферментационный процесс при производстве хлеба?

- в твердой
- в пастообразной
- в жировой
- в воде
- плазмообразной

417 Какие ферменты обеспечивают частичный гидролиз крахмала и белков муки, создавая благоприятный субстрат для роста дрожжей?

- целлюлаза
- амилаза и протеаза
- редуктаза
- протеаза
- галактоза

418 В целях интенсификации процесса брожения что добавляют в тесто? .

- муравьиную кислоту
- сахарозу или солодовый экстракт
- лактозу
- молочный сахар
- уксусную кислоту

419 Сколько белка, свободных аминокислот и витамина в биомассе дрожжей?

- до 45%
- до 50%
- до 55%
- до 65%
- до 25%

420 В каком виде производят твердые ферментные препараты?

- в жидком виде
- в сыпучем и таблетированном виде
- таблетированном виде
- в сыпучем виде
- полухтдком виде

421 Как действует применение α -амилазы на содержание сбраживаемых сахаров в тесте?

- никак
- повышает
- понижает
- не действует
- нормализует

422 Что происходит в хлебобулочных изделиях при добавлении ферментных препаратов в оптимальных дозировках?

- не улучшается структура их пористости, мякиш становится более эластичным
- увеличивается объем хлебобулочных изделий, улучшается структура их пористости, мякиш становится более эластичным, улучшаются вкус и аромат хлеба, корка приобретает более интенсивную окраску и глянец, улучшенные структурно-механические свойства хлеба сохраняются более длительное время.
- корка не приобретает интенсивную окраску и глянец, не улучшаются вкус и аромат хлеба
- улучшенные структурно-механические свойства хлеба не сохраняются более длительное время
- не увеличивается объем хлебобулочных изделий

423 Амилосубтилин -препарат чего?

- целлюлазы

- а-амилазы
- глюкоамилазы
- целлюлазы
- пектиназы

424 Глюкаваморин - препарат чего?

- целлюлазы
- глюкоамилазы
- а-амилазы
- целлюлазы
- пектиназы

425 Целловиридин - препарат чего?

- целлюлазы
- целлюлазы
- а-амилазы
- глюкоамилазы
- пектиназы

426 Сколько % составляет к массе муки дозировка применения новамила?

- 0.05
- 0,006-0,06%
- 0,06-1,06%
- 0.03
- 0.04

427 При какой рН и температуре проявляется максимальная активность глюкоамилазы?

- при рН 7-8; 40-70° С
- при рН 4,3-5,7; 40-70° С
- при рН 4-7; 40-70° С
- при рН 1-2; 40-70° С
- при рН 3-4; 40-70° С

428 В каком количестве добавление АМГ к массе муки способствует интенсификации газообразования в тесте, улучшению цвета корки изделий и структурно-механических свойств мякиша?

- 7-8%
- 0,003-0,03%
- 1-2%
- 3-5%
- 6-7%

429 В каких пределах колеблется количество глюкозы в высокосахаренных ферментативных полуфабрикатах из различных видов сырья?

- 20-60%
- 50-75%
- 10-60%
- 40-70%
- 50-80%

430 Какую активность понимают под цитолитическими ферментными препаратами ?

- препарат, обладающий целлюлазной активностью
- препараты, обладающие гемицеллюлазной, пентозаназной и целлюлазной активностями
- препарат, обладающий пентозаназной активностью
- препарат, обладающий протеазной активностью
- препарат, обладающий амилазной активностью

431 В последние годы в качестве улучшителей окислительного действия какие ферментные препараты находят применение?

- мальтозы
- глюкозооксидазы
- амилазы
- редуктазы
- протеазы

432 К чему приводит использование инвертного сахара в рецептуре?

- снижению содержания жира
- снижению содержания сахара-песка
- снижению содержания муки
- снижению содержания воды
- снижению содержания витаминов

433 Каким видом гриба продуцируется фермент β -фруктофуранозидаза?

- Candida milleri*, *Saccharomyces*
- A. Awamory*
- Candida milleri*
- Saccharomyces*
- Streptococcus diacetilactis*

434 Оптимальные условия действия фермента β -фруктофуранозидаза?

- при pH 7-8; 40-70° C
- pH - 3-5, температура 65° C
- pH 4,5-7,5; 40-70° C
- при pH 1,5-2,5; 40-70° C
- при pH 3,5-4,5; 40-70° C

435 К чему приводит использование препарата липазы в рецептуре хлеба?

- не улучшается структура и пористость, мякиш становится более эластичным
- позволяет уменьшать содержание жировых продуктов в рецептуре хлеба без снижения показателей качества готовых изделий
- корка не приобретает интенсивную окраску и глянец, не улучшаются вкус и аромат хлеба
- улучшенные структурно-механические свойства хлеба не сохраняются более длительное время
- не увеличивается объем хлебобулочных изделий

436 Алкогольные напитки получают путем сбраживания сахарного сырья, что получается в результате?

- газообразный кислород и спирт
- Спирт и углекислый газ
- крахмал и спирт

- углекислый газ
- спирт

437 Брожение ведут дрожжи какого семейства?

- Saccharomyces carlsbergensis*
- Saccharomyces*
- Candida*
- Pseudomonos*
- Saccharomyces cerevisiae*

438 Что может осуществить гидролиз *Saccharomyces*?

- эфиры
- полисахариды
- крахмал
- сахараиды
- спирты

439 В производстве спиртных напитков какие штаммы дрожжей часто используются?

- Saccharomyces cerevisiae*
- Saccharomyces cerevisiae*, *Saccharomyces carlsbergensis*
- Saccharomyces*
- Candida*
- Saccharomyces carlsbergensis*

440 Какие требования предъявляются дрожжам в производстве алкогольных напитков?

- обеспечить большой выход
- обеспечить целостность брожения дрожжей, его высокую скорость и должны легко оседать
- должны легко оседать
- полнота брожения дрожжей
- обеспечить полное разрушение

441 Датский ученый Хансен в каком году получил чистые штаммы дрожжей и применил в производстве пива ?

- 1680.0
- 1880.0
- 1980.0
- 1780.0
- 1580.0

442 Какие дрожжи реализуют поверхностное и глубинное брожение?

- Saccharomyces*
- Saccharomyces cerevisiae*
- Saccharomyces carlsbergensis*
- Saccharomyces uvarum*
- Candida*

443 При какой температуре смешивают воду после измельчения солода ячменя и других ингредиентов?

- 27°C

- 67°C
- 57°C
- 47°C
- 37°C

444 Как добиться улучшения пивных дрожжей в процессе брожения в конце ферментации?

- подачи
- флокуляцией
- расщеплением
- разделением
- разведением

445 От каких факторов зависит флокуляция?

- продолжительности выращивания
- от среды, условий культивирования
- условия выращивания
- процесс выращивания
- от окружающей среды

446 По археологическим раскопкам когда началось развития виноделия?

- 1000.0
- 5000.0
- 4000.0
- 3000.0
- 2000.0

447 Необходимым условием для любого процесса брожения сырья является ?

- крахмал
- сахар
- кислота
- углекислый газ
- спирт

448 Дрожжи *Saccharomiset* в каком варианте даны полностью?

- C. ellipsoideus*
- Saccharomyces serevisiae*, *C. oviformis*, *C. ellipsoideus*
- S. oviformis*, *C. ellipsoideus*
- Saccharomyces serevisiae*, *C. oviformis*
- Saccharomyces serevisiae*, *C. ellipsoideus*

449 В Каким варианте указаны все преимущества бродильных дрожжей?

- имеет очень сильное влияние
- увеличение в лаг фазе дрожжей снижается, уменьшается вероятность нежелательного вкуса
- получается продукция с хорошими свойствами, желаемым вкусом
- увеличение в лаг фазе дрожжей снижается
- уменьшается вероятность нежелательного вкуса

450 Укажите вариант где даны все виды семейства Херес?

- Saccharomyces serevisiae*, *C. oviformis*

- Saccharomyces oviformis
- C. ellipsoideus
- Saccharomyces serevisiae
- C. oviformis, C. ellipsoideus

451 Чтобы создать привкус Херес на сколько надо повысить градус спирта?

- 8.0
- 18.0
- 28.0
- 38.0
- 48.0

452 Каким газом обрабатывают вино , чтобы предотвратить окислительные процессы?

- азотом
- серным
- углекислым
- кислородом
- неоном

453 Какие молочные бактерии используется при брожения?

- Lactobacillus
- Leuconostoc, Lactobacillus и Pediococcus
- Lactobacillus и Pediococcus
- Leuconostoc, Lactobacillus
- Leuconostoc, Pediococcus

454 На поверхности фруктов имеются бактерии они влияют на сушку и на увеличения сахара в продукте как это влияет на вкус ?

- полусладкий
- сладкий вкус
- горький вкус
- кислый вкус
- кисло-сладкий

455 Процесс брожения где происходит ?

- в семени
- в самом продукте, или в нектаре который образуется в результате влияния углекислого газа на распад оболочки
- в нектаре
- в мякоти
- в оболочки

456 Как влияют пектинозы на ферментацию каши ?

-) осветляется цвет
- ускоряет процесс, в результате чего его цвет осветляется и стабилизируется
- цвет осветляется и стабилизируется
- ускоряет процесс
- цвет помутнеет

457 Что происходит во время применения пектинозы?

- увеличиваются экстрактивные вещества
- увеличиваются флавоноиды С витаминной, Р-витаминной активностью
- увеличиваются флавоноиды
- увеличивается витамин С
- увеличивается витамин Р

458 Как называется ферментированный яблочный сок?

- груша
- сидр
- яблоко
- уксус
- вино

459 Какой газ использует для удаления микроорганизмов *Kloeckera apiculata*, который придаёт горький вкус сидру?

- инертные газы
- диоксида серы
- диоксид углерода
- кислород
- азота

460 Какие ферментные дрожжи должны создать чтобы гидролизовать пектины до галактурановых кислот?

- амилазы
- полигалактуронидаза
- редуктазы
- протеазы
- оксидазы

461 Какой штамм подходит для производства любого типа спирта?

- K. Lactis
- Sascharomyces
- S.cerevisiae,
- Suvarum
- C. diastaticus

462 В настоящее время, в основном какие дрожжи производят алкоголь?

- C. diastaticus
- S.cerevisiae, C. Cerevisiae, Suvarum (Carlsbergensis) C. diastaticus
- Suvarum (Carlsbergensis), C. diastaticus
- C. Cerevisiae, Suvarum (Carlsbergensis)
- , C. Cerevisiae, Suvarum (Carlsbergensis)

463 В какой среде хорошо развивается дрожжи *S.cerevisiae*?

- глюкоза, мальтоза, галактоза
- глюкоза, фруктоза, мальтоза и мальтотриозе
- фруктоза, мальтоза и галактоза
- глюкоза, фруктоза и галактоза
- мальтоза и галактоза

464 Каковы ключевые факторы в производстве этанола?

- усиление процесса ферментации
- микроорганизмы не выносят высокой концентрации спирта и останавливается брожение
- прекращение процесса ферментации
- микроорганизмы выносят высокой концентрации спирта
- микроорганизмы не выносят воду

465 В каких процентных соотношениях этанола должны иметь штаммы для нормальной деятельности ?

- 15-20%
- 12-15%
- 10-15%
- на 5-10%
- 3-5%

466 Как влияет на процесс добавление ферментов которые гидролизуют крахмал?

- сперва замедляет, затем ускоряет
- ускоряет
- замедляет
- нейтрализует
- ускоряет, после замедляет

467 Как называется процесс образования этилового спирта в присутствии дрожжей?

- непрерывное
- анаэробная
- перерывное
- аэробная
- циклическая

468 От каких факторов зависит процесс метаболизма?

- размножения клеток
- жизнеспособности клеток и их роста, образования спирта, концентрации субстрата, кислорода и конечного продукта
- кислорода и конечного продукта (спирт)
- концентрации субстрата, кислорода
- жизнеспособности и роста живых клеток

469 Какая температура благоприятно для жизнедеятельности дрожжей ?

- 28-38°C
- 25-33°C
- 20-30°C
- 15-20°C
- 5-15°C

470 Укажите реакцию получения этилового спирта?

- $C_6H_{12}O_6 \rightarrow 7(CH_3CH_2OH) + 2(CO_2)$
- $C_6H_{12}O_6 \rightarrow 2(CH_3CH_2OH) + 2(CO_2)$
- $2C_6H_{12}O_6 \rightarrow 4(CH_3CH_2OH) + 2(CO_2)$
- $C_6H_{12}O_6 \rightarrow 2(CH_3CH_2OH) + 5(CO_2)$



471 Сколько есть методов ферментации сырья которые богаты сахаром?

- 6.0
- 3.0
- 2.0
- 4.0
- 5.0

472 При 36ти часовой брожении сколько % спирта получается ?

- 0.04
- 5.0
- 3.0
- 0.02
- 0.01

473 После завершения брожения сколько процентов составляет спирт ?

- 0-5%
- 6-12%
- 5-10%
- 3-6%
- 7-15%

474 Какие штаммы дрожжей могут полностью сбраживать раффинозу?

- K. Lactis
- S. carlsbergensis
- S.cerevisiae
- Suvarum
- C. diastaticus

475 Какие штаммы дрожжей не могут полностью сбраживать раффинозу?

- K. Lactis
- S. cerevisiae
- S. carlsbergensis
- Suvarum
- C. diastaticus

476 Какие требования предъявляют к дрожжам при производстве алкогольных напитков?

- никакие
- должны обеспечивать полноту сбраживания
- не выпадать в осадок
- низкую скорость
- не должны обеспечивать полноту сбраживания

477 Укажите требования предъявляемые к дрожжам при производстве алкогольных напитков?

- никакие
- высокую скорость
- не выпадать в осадок
- низкую скорость

- не должны обеспечивать полноту сбраживания

478 Покажите требования предъявляемые к дрожжам при производстве алкогольных напитков?

- никакие
 легко выпадать в осадок
 не выпадать в осадок
 низкую скорость
 не должны обеспечивать полноту сбраживания

479 В производстве чего применяются *Saccharomyces cerevisiae*?

- в производстве сидра
 в производстве эля
 в производстве пива
 в производстве солода
 в производстве вина

480 В производстве чего применяются *Saccharomyces carlsbergensis*?

- в производстве сидра
 в производстве легкого пива
 в производстве эля
 в производстве солода
 в производстве вина

481 Что относится к хересным винным дрожжам?

- K. Lactis*
 Saccharomyces oviformis
 S. carlsbergensis
 Suvarum
 C. diastaticus

482 Сотерны получают при участии какого гриба ?

- K. Lactis*
 Botrytis cinerea
 S. carlsbergensis
 Suvarum
 C. diastaticus

483 Красные вина когда должны созреть ?

- 15 июля
 15 ноября
 15 октября
 15 декабря
 15 июня

484 Сколько существуют способа сбраживания сахаросодержащего сырья?

- 6.0
 3.0
 2.0

- 4.0
- 5.0

485 Укажите способ сбраживания сахаросодержащего сырья?

- периодический с использованием соды
- периодический
- циклический
- периодический с неиспользованием клеток
- периодический с использованием кислоты

486 Покажите способ сбраживания сахаросодержащего сырья?

- периодический с использованием соды
- периодический с повторным использованием клеток
- циклический
- периодический с неиспользованием клеток
- периодический с использованием кислоты

487 Что из нижеследующих является способом сбраживания сахаросодержащего сырья?

- периодический с использованием соды
- непрерывный
- циклический
- периодический с неиспользованием клеток
- периодический с использованием кислоты

488 При использовании дрожжей по периодической схеме сколько% сахара расходуется на рост клеток и энергообеспечение синтеза других соединений?

- около 25 % сахара
- около 5 % сахара
- около 10% сахара
- около 15 % сахара
- около 20 % сахара

489 Для получения 96 %-ного спирта сколько способа применяют?

- 4.0
- 2.0
- 3.0
- 5.0
- 1.0

490 Какие способы применяют для получения 96 %-ного спирта?

- круглый
- кубовый
- квадратный
- треугольный
- прямоугольный

491 Какая концентрация x спирта для продажи спиртопродуктов?

- 0.15
- 40.0

- 0.1
- 0.05
- 1.0

492 Какие штаммы дрожжей обычно применяют при выработке рома ?

- K. Lactis
- Schizosaccharomyces
- S. carlsbergensis
- Suvarum
- C. diastaticus

493 Какие бактерии ускоряют процесс образования спирта?

- K. Lactis
- Clostridium saccharobutyricum
- S. carlsbergensis
- Suvarum
- C. diastaticus

494 Обработка мезги это...

- упрощение фильтрации и стабилизации сока
- разрушение мякоти при выработке фруктовой кашицы или нектаров
- уменьшение вязкости
- облегчение изготовления концентратов
- упрощение процедур осветления

495 Обработка сока это...

- концентрирование
- уменьшение вязкости
- увеличение выхода сока
- лучшее отделение веществ ответственных за цвет
- лучшее отделение веществ ответственных за вкус

496 В зависимости от роли в технологическом процессе сколько можно выделить группы ферментов, используемых в ферментных препаратах?

- 5.0
- 4.0
- 3.0
- 2.0
- 1.0

497 I группа ферментов, используемых в ферментных препаратах это

- коферменты
- ферменты, обуславливающие эффективность действия препаратов.
- ферменты, наличие которых в препаратах желательно, но не обязательно.
- ферменты, наличие которых в препаратах нежелательно, но они допустимы в незначительных количествах.
- ферменты, наличие которых в препаратах недопустимо.

498 II группа ферментов, используемых в ферментных препаратах это

- коферменты
- ферменты, наличие которых в препаратах желательно, но не обязательно.
- ферменты, обуславливающие эффективность действия препаратов.
- ферменты, наличие которых в препаратах нежелательно, но они допустимы в незначительных количествах.
- ферменты, наличие которых в препаратах недопустимо.

499 III группа ферментов, используемых в ферментных препаратах это

- коферменты
- ферменты, наличие которых в препаратах нежелательно, но они допустимы в незначительных количествах
- ферменты, обуславливающие эффективность действия препаратов.
- ферменты, наличие которых в препаратах желательно, но не обязательно
- ферменты, наличие которых в препаратах недопустимо.

500 IV группа ферментов, используемых в ферментных препаратах это

- коферменты
- ферменты, наличие которых в препаратах недопустимо.
- ферменты, обуславливающие эффективность действия препаратов.
- ферменты, наличие которых в препаратах желательно, но не обязательно
- ферменты, наличие которых в препаратах нежелательно, но они допустимы в незначительных количествах.

501 Стрептококи какой кислоты по биохимическим свойствам бывают гомо-гетероферментативными?

- Уксусной
- Молочной
- Итаконовой
- Лимонной
- Фумарной

502 Сколько видов стрептококов молочной кислоты по биохимическим свойствам?

- 6.0
- 2.0
- 3.0
- 4.0
- 5.0

503 Из нижеследующих какие бактерии относятся к гомоферментативным?

- L.fermenti*
- Streptococcus lactis*
- S.citrovorans*
- L. cremoris*
- L.Casei*

504 Из указанных какие относятся к гомоферментативным бактериям?

- L.fermenti*
- S. cremoris*
- S.citrovorans*
- L. cremoris*

L.Casei

505 Подвергая брожению сахарной лактозы молока гомоферментативные бактерии какую кислоту образуют?

- Уксусную
- Молочную
- Игаконувую
- Лимонную
- Фумарную

506 Что такое-S6 H12 O6 -?

- Молочная кислота
- Глюкоза
- Этиловый спирт
- Уксусная кислота
- Янтарная кислота

507 Из нижеследующих какие являются гетероферментативными?

- L.brevis
- S. citrovorans
- Stptococcus
- S.cremoris
- L.casei

508 В каком из вариантов указан гетероферментативная бактерия?

- L.brevis
- S. paracitrovorus
- Stptococcus
- S.cremoris
- L.casei

509 Укажите гетероферментативную бактерию

- L.brevis
- S. diacetylacetis
- Stptococcus
- S.cremoris
- L.casei

510 Палочкообразные бактерии какой кислоты имеют большое значение,как и коки?

- Уксусной
- Молочной
- Игаконовой
- Лимонной
- Фумарной

511 Палочкообразные бактерии какой кислоты имеют большое значение,как и коки и где они используются?

- В производстве моложенного
- При созревании сыра

- В пастеризации молока
- При стерелизации молока
- При созревании кумыза

512 Где употребляют палочкообразные бактерии молочной кислоты ?

- В стерелизации молока
- В производстве кефира
- В производстве масла
- В производстве мрорженного
- В созревании кумыза

513 Выберите вариант где испрользуется палочкообразные бактерии молочной кислоты?

- В стерелизации молока
- В силосировании корма
- В производстве мороженного
- В производстве масла
- В созревании кумыза

514 Из нижеследующих какой относится к гомоферментативным палочкам?

- L.brevis
- Lactobacterium helveticum
- L.fermenti
- S.cremoris
- L.buchneri

515 Укажите гомоферментативные палочки

- L.brevis
- L.Casei
- L.fermenti
- S.cremoris
- L.buchneri

516 Из данных какие являются гомоферментативными палочками?

- L.brevis
- L.Plantarum
- L.fermenti
- S.cremoris
- L.Casei

517 Из нижеследующих какие относятся к гетероферментативным палочкам?

- S.cremoris
- L.fermenti
- lactobacterium helveticum
- L.casei
- L.plantarum

518 Из нижеследующих какие относятся к гетероферментативным палочкам?

- S.cremoris
- L.buchneri

- Lactobacterium helveticum
- L.casei
- L.plantarum

519 Какой из вариантов относится к гетероферментативным палочкам?

- S.cremoris
- L.brevis
- Lactobacterium helveticum
- L.casei
- L.plantarum

520 Каким способом убивают спонтанные микроорганизмы действующие в быстрой порчи и сохранения молока?

- Заморораживании
- Пастеризации
- Стерелизации
- Гидролиза
- Экстракции

521 При какой температуре действуют мезофильные бактерии молочной кислоты?

- 0-5 C
- 28-37°C
- 10-15 C
- 15-20 C
- 20-25 C

522 Во многих странах бактерии какой активной кислоты добавляют в состав дрожжа, которую входит мезофильные бактерии молочной кислоты?

- L.plantarum
- S.cremoris
- S.citrovorus
- L.brevis
- L.casei

523 Какие бактерии активной кислоты добавляют в дрожь состоящей из мезофильных бактерий молочной кислоты?

- L.plantarum
- Sterptococcus lactis
- S.citrovorus
- L.brevis
- L.casei

524 Какие бактерии образуеще аромат добавляют в состав дрожжа, который состоит из мезофильных бактерий молочной кислоты?

- L.plantarum
- S.diacetilactis
- S.cremoris
- L.brevis
- L.casei

525 Во многих странах какие бактерии образующие аромат добавляют в состав дрожжа, которую входит мезофильные бактерии молочной кислоты?

- L.plantarum
- S. citrovorus
- S.cremoris
- L.brevis
- L.casei

526 Для приготовления южного кефира и сыра, ацидофильного кефира в используемый дрожь какие из термофильно палочкообразных бактерий молочной кислоты добавляются?

- L.plantarum
- L.acidophilum
- S.diacetilactis
- S.cremoris
- L.casei

527 Для приготовления южного кефира и сыра, ацидофильного кефира в используемый дрожь какие из термофильно палочкообразных бактерий молочной кислоты добавляются?

- L.plantarum
- L.helveticum
- S.diacetilactis
- L. brevis
- S.cremoris

528 Какие из данных термофильно палочкообразных бактерий молочной кислоты вводят для приготовления южного кефира и сыра, ацидофильного кефира в используемый дрожь?

- L.plantarum
- Lactobacterium bulgaricum
- S.diacetilactis
- L. brevis
- S.cremoris

529 Какие факторы действуют на активность дрожжа?

- Присутствие в составе мезофильных стрептококов
- Энергия кислотообразующих бактерий
- Силосирование кормов
- Сохранение сухого дрожжа
- Бактерии молочной кислоты

530 Какие факторы действуют на активность дрожжа?

- Присутствие в составе мезофильных стрептококов
- Образование метобилотов действующих на развитие бактерий
- Силосирование кормов
- Сохранение сухого дрожжа
- Бактерии молочной кислоты

531 Какой из факторов действует на активность дрожжа?

- Присутствие в составе мезофильных стрептококов

- Чувствительность бактерий к фагам
- Силосирование кормов
- Сохранение сухого дрожжа
- Бактерии молочной кислоты

532 Чем готовят закваску?

- на муке
- на цельном или обезжиренном молоке
- на воде
- на масле
- соусе

533 При какой температуре стерилизуют молоко при приготовлении лабораторной закваски?

- 50°C
- 121°C
- 70°C
- 130°C
- 40°C

534 Сколько выдерживают стерилизованное молоко при приготовлении лабораторной закваски?

- 10-11 минут
- 15-20 минут
- 1-2 минуты
- 3-4 минуты
- 8-10 минут

535 При какой температуре пастеризуют молоко при приготовлении производственной закваски ?

- 50°C
- 92-95 °C
- 121°C
- 130°C
- 40°C

536 Сколько выдерживают пастеризованное молоко при приготовлении производственной закваски ?

- 10-11 минут
- 20-30 минут
- 1-2 минуты
- 3-4 минуты
- 8-10 минут

537 Из каких молочнокислых бактерий состоят кефирные грибки?

- Bacillus mesentericum*
- Lactobacillus*
- Aspergillus oryzae*
- Aspergillus terricola*
- Streptomyces fulvoviridis*

538 Из каких дрожжей состоят кефирные грибки?

- Bacillus mesentericum
- Saccharomyces
- Lactobacillus
- Aspergillus terricola
- Streptomyces fulvoviridis

539 Из чего получают кумыс?

- из простокваши
- из кобыльего молока
- из козьего молока
- из молока фигового дерева
- из сои

540 Что относится к мезофильным молочнокислым стрептококкам?

- Bacillus mesentericum
- Streptococcus lactis
- Aspergillus oryzae
- Aspergillus terricola
- Streptomyces fulvoviridis

541 Что из нижеперечисленных относится к мезофильным молочнокислым стрептококкам?

- Bacillus mesentericum
- Streptococcus acetoinicus
- Aspergillus oryzae
- Aspergillus terricola
- Streptomyces fulvoviridis

542 Укажите вариант где мезофильные молочнокислые стрептококки?

- Bacillus mesentericum
- Streptococcus cremoris
- Aspergillus oryzae
- Aspergillus terricola
- Streptomyces fulvoviridis

543 К мезофильным молочнокислым стрептококкам что относится?

- Bacillus mesentericum
- Streptococcus diacetylactis
- Aspergillus oryzae
- Aspergillus terricola
- Streptomyces fulvoviridis

544 Какова температура сквашивания молока при использовании смешанных заквасок?

- 50°C
- 33-38 °C
- 121°C
- 130°C
- 70°C

545 В молочнокислом брожении во что превращается лактоза?

- итиконовую кислоту
- молочную кислоту
- уксусную кислоту
- яблочную кислоту
- Длимонную кислоту

546 В молоке при ферментации сколько протекает реакций?

- 5.0
- 6.0
- 2.0
- 3.0
- 4.0

547 Какие бактерии играют роль при получении йогурта?

- Bacillus mesentericum*
- Streptococcus thermophilus*
- Aspergillus oryzae*
- Aspergillus terricola*
- Streptomyces fulvoviridis*

548 Укажите бактерии которая участвует при получении йогурта?

- Bacillus mesentericum*
- Lactobacillus bulgaricus*
- Aspergillus oryzae*
- Aspergillus terricola*
- Streptomyces fulvoviridis*

549 Как вырабатывают бифидокефир?

- использованием заквасок на болгарской палочках
- использованием кефирного грибка
- бактериальным концентратом бифидобактерий
- использованием заквасок на ацидофильной палочках
- использованием заквасок термофильном стрептококке и

550 С использованием чего вырабатывают бифидокефир?

- использованием заквасок на болгарской палочках
- использованием закваски бифидобактерий
- бактериальным концентратом бифидобактерий
- использованием заквасок на ацидофильной палочках
- использованием заквасок термофильном стрептококке и

551 Выработка бифидокефира как осуществляется?

- использованием заквасок на болгарской палочках
- использованием бактериального концентрата бифидобактерий
- бактериальным концентратом бифидобактерий
- использованием заквасок на ацидофильной палочках
- использованием заквасок термофильном стрептококке и

552 Как вырабатывают бифидойогурт ?

- чистой культурой бифидобактерий
- использованием заквасок на ацидофильной или болгарской палочках
- использованием кефирного грибка
- использованием закваски бифидобактерий
- сквашиванием чистой культурой бифидобактерий

553 С использованием чего вырабатывают бифидойогурт ?

- использованием кефирного грибка
- бактериальным концентратом бифидобактерий
- обогащением закваской бифидобактерий
- использованием закваски бифидобактерий
- сквашиванием чистой культурой бифидобактерий

554 Выработка бифидойогурта как осуществляется?

- использованием закваски бифидобактерий
- использованием термофильных стрептококк
- использованием кефирного грибка
- обогащением закваской бифидобактерий
- сквашиванием чистой культурой бифидобактерий

555 Как вырабатывают бифидосметану ?

- сквашиванием чистой культурой бифидобактерий
- использованием заквасок на молочнокислых бактериях
- использованием заквасок на ацидофильной или болгарской палочках
- использованием кефирного грибка
- обогащением закваской бифидобактерий

556 С использованием чего вырабатывают бифидосметану ?

- сквашиванием чистой культурой бифидобактерий
- обогащением закваской
- использованием заквасок на ацидофильной или болгарской палочках
- использованием закваски бифидобактерий
- использованием кефирного грибка

557 Выработка бифидосметаны как осуществляется?

- сквашиванием чистой культурой бифидобактерий
- бактериальным концентратом бифидобактерий
- использованием закваски бифидобактерий
- использованием заквасок на ацидофильной или болгарской палочках
- использованием кефирного грибка

558 Когда И.И. Мечников обратил внимание на важность нормальной деятельности микрофлоры?

- в конце 15 в
- в конце 19 в
- в конце 18 в
- в конце 17 в

в конце 16 в

559 С помощью каких бактерий можно восстановить деятельность микрофлоры?

- Bacillus mesentericum
- Lactobacillus acidophilus
- Aspergillus oryzae
- Aspergillus terricola
- Streptomyces fulvoviridis

560 Какие бактерии обладают диетическими свойствами ?

- Bacillus mesentericum
- Bifidobacterium
- Aspergillus oryzae
- Aspergillus terricola
- Streptomyces fulvoviridis

561 Что относится к протеолитическим ферментам растительного происхождения?

- гексаза
- папаин
- амилаза
- протеаза
- пектиназа

562 Из чего получают папаин?

- микроорганизмы
- сока млечного (латекснезрелых плодов папайи)
- сок листьев инжира
- ананасы
- млечный сок фигового дерева

563 Что является источником о получения папаина?

- микроорганизмы
- дынное дерево
- сок листьев инжира
- ананасы
- млечный сок фигового дерева

564 На что действует папин?

- ядро
- на коллаген и эластин
- на ДНК
- на РНК
- цитоплазму

565 Что является гиалуронидазной активностью?

- способность выделять амиак
- способностью разрушать основное межклеточное вещество соединительной ткани
- способность инактивировать фермент
- способность выделять кислород

- способность выделять водород

566 Какой температурный оптимум действия папина?

- 40 оС
 60-90 оС
 10 оС
 20 оС
 30 оС

567 Что является источником о получения фицина?

- микроорганизмы
 сок листьев инжира
 дынное дерево
 ананасы
 млечный сок фигового дерева

568 Какой температурный оптимум действия фицина?

- 40 оС
 63 оС
 10 оС
 20 оС
 30 оС

569 Что является источником о получения бромелаина?

- микроорганизмы
 ананасы
 сок листьев инжира
 дынное дерево
 млечный сок фигового дерева

570 Какой оптимум активности бромелаина?

- рН=4,0-5,0
 рН=6,0-7,0
 рН=7,0-7,5
 рН=1,0-2,0
 рН=2,0-3,0

571 Что является источником о получения асклепаина?

- микроорганизмы
 млечный сок фигового дерева
 сок листьев инжира
 ананасы
 дынное дерево

572 Какой оптимум активности асклепаина?

- рН=4,0-5,0
 рН=7,0-7,5
 рН=6,0-7,0
 рН=1,0-2,0

- pH=2,0-3,0

573 Из какой культуры получают протосубтилилин?

- Bacillus mesentericum
 Bacillus subtilis
 Aspergillus oryzae
 Aspergillus terricola
 Streptomyces fulvoviridis

574 Из какой культуры получают протомезентерин?

- Bacillus subtilis
 Bacillus mesentericum
 Aspergillus oryzae
 Aspergillus terricola
 Streptomyces fulvoviridis

575 Из какой культуры получают прототерризин?

- Bacillus subtilis
 Aspergillus terricola
 Aspergillus oryzae
 Streptomyces fulvoviridis
 Bacillus mesentericum

576 Из какой культуры получают протооризин?

- Bacillus subtilis
 Aspergillus oryzae
 Streptomyces fulvoviridis
 Aspergillus terricola
 Bacillus mesentericum

577 Из какой культуры получают протофульвовиридин?

- Bacillus subtilis
 Streptomyces fulvoviridis
 Aspergillus oryzae
 Aspergillus terricola
 Bacillus mesentericum

578 Какой оптимум активности нейтразы?

- pH=4,0-5,0
 pH=5,5-5,7
 pH=6,0-7,0
 pH=1,0-2,0
 pH=2,0-3,0

579 Какой температурный оптимум действия нейтразы?

- 40 oC
 45-55 oC
 10 oC
 20 oC

30 оС

580 Из какой культуры получают нейтразы?

- Streptomyces fulvoviridis*
- Bacillus subtilis*
- Aspergillus oryzae*
- Aspergillus terricola*
- Bacillus mesentericum*

581 Какой оптимум активности грибковой протеиназы?

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

582 Какой температурный оптимум действия грибковой протеиназы?

- 40 оС
- 30-55 оС
- 10 оС
- 20 оС
- 30 оС

583 Из какой культуры получают грибковую протеиназу?

- Streptomyces fulvoviridis*
- B.subtilis Amilolique faciens*
- Aspergillus oryzae*
- Aspergillus terricola*
- Bacillus mesentericum*

584 На что действует коллагеназа?

- ядро
- разрушает пептидные связи в природном или нативном коллагене
- на коллаген и эластин
- на РНК
- цитоплазму

585 Что является продуцентом микробных коллагеназ?

- B.subtilis Amilolique faciens*
- Clostridium hystolyticum*
- Aspergillus oryzae*
- Aspergillus terricola*
- Bacillus mesentericum*

586 Укажите продуцент микробных коллагеназ?

- Streptomyces fulvoviridis*
- Streptomyces lavendulae*
- Aspergillus oryzae*
- Aspergillus terricola*

Bacillus mesentericum

587 Что из нижеследующих является продуцентом микробных коллагеназ?

- Streptomyces fulvoviridis
- Serratia proteamaculans
- Aspergillus oryzae
- Aspergillus terricola
- Bacillus mesentericum

588 При какой температуре проявляет максимальную активность коллагеназа ?

- 40 оС
- 30-50 оС
- 10 оС
- 20 оС
- 30 оС

589 При какой температуре коллагеназа сохраняет активность на высоком уровне?

- 40 оС
- 0-4 оС
- 10 оС
- 20 оС
- 30 оС

590 Флейворзим это комплекс...

- эндопептидаз с этанолом
- эндопептидаз с эндопротеазой
- энзопептидаз с эндопротеазой
- эндопептидаз с амином
- экзопептидаз с актином

591 Что из нижеследующих является продуцентом флейворзима?

- Streptomyces fulvoviridis
- Aspergillus
- Serratia proteamaculans
- Aspergillus terricola
- Bacillus mesentericum

592 Протемакс это...

- нуклеаза
- эндопротеаза
- галактоза
- мальтоза
- экзопротеаза

593 Алкалаза это..

- нуклеаза
- эндопротеаза
- галактоза
- мальтоза

экзопроотеаза

594 Нейтраза это....

- нуклеаза
- эндопротеаза
- галактоза
- мальтоза
- экзопроотеаза

595 На что действует трансглутаминаза?

- ядро
- способствует поперечной сшивке мышечных белков и связыванию частиц мяса животных и птицы
- разрушает пептидные связи в природном или нативном коллагене
- на РНК
- цитоплазму

596 .Какой оптимум активности трансглутаминазы?

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

597 Какая стабильная температура трансглутаминазы?

- 30-55 оС
- 40 оС
- 10-12 оС
- 15-20 оС
- 25-30 оС

598 При какой температуре инактивируется трансглутаминаза?

- 30-55 оС
- свыше 65 оС
- 10-12 оС
- 15-20 оС
- 25-30 оС

599 Какие ферменты растительного происхождения применяются при переработки мышечной ткани?

- Фитцин
- Папин, фитцин, бромелаин
- Фитцин, бромелаин
- Папаин, фитцин
- Папаин, бромелаин

600 Как действует на мясо папаин?

- Дает сладкий вкус
- Смягчает
- Делает твердым

- Дает кислый вкус
- Дает горький вкус

601 Когда используют папаин?

- Во время приготовления полуфабрикатов
- В созревании мяса, во время приготовления полуфабрикатов и при получении гидролизатов
- Во время приготовления полуфабрикатов и при получении гидролизатов
- В созревании мяса, во время приготовления полуфабрикатов
- При получении гидролизатов

602 Какими лучшими качествами владеют протеиназы микробного происхождения, по сравнению с другими?

- Относительно легкополучаемый
- Широкой сырьевой базой, относительно легкополучаемый, дешевизном
- Относительно легкополучаемый, стоищем дешево
- Широкой сырьевой базой, относительно легкополучаемый
- Широкой сырьевой базой, стоищем дешево

603 Во сколько раз ускоряется созревание мяса под воздействием препарата протеаза?

- 7-9
- 3-5
- 2-3
- 1-2
- 5-7

604 Какие белки владеющие высокой биологической ценностью и функциональными свойствами используются в производстве колбасной продукции?

- Крахмал
- Молочные белки
- Мясные белки
- Яичные белки
- Карбогидраты

605 В отличии от растительных белков, под воздействием каких ферментов молочные белки легко расщипляются?

- амилазы и протеазы
- Желудочно-кишечных ферментов
- Амилазы
- Редуктазы
- Протеазы

606 В отличии от мясных белков какие вещества нет в молочных белках?

- Карбогидратами
- Пуриновые основания
- Сложными эфирами
- Спиртами
- Кислотами

607 Какие второстепенные продукты образуются при обработке сельскохозяйственных

животных?

- Прикрытия, рога, кавычки
- Кровь, кость, хрящ, сухожилие, кожа, прикрытия, рога, кавычки
- Сухожилие, кожа, прикрытия, рога, кавычки
- Хрящ, сухожилие, кожа, прикрытия, рога,
- Кость, хрящ, сухожилие, кожа, прикрытия, рога

608 В каком варианте указаны трудно растворимые животные белки?

- Коллаген
- Кератин, коллаген, эластин
- кератин, эластин
- Кератин, коллаген
- Кератин, эластин

609 Какое свойство продукта улучшает ферментация сырья?

- Функциональную ценность
- Питательную, функциональную и биологическую ценность
- функциональную и биологическую ценность
- Притательную, функциональную ценность
- Биологическую ценность

610 Коллаген в организме млекопитающих широко распространенный протеин, сколько составляет их общий процент?

- 5-15%
- 25-35%
- 15-25%
- 35-45%
- 45-55%

611 Какие свойства обеспечивает коллаген соединительной ткани?

- Прочность
- Прочность и эластичность
- Мягкость
- Пластичность
- Эластичность

612 Как называется получение белка из низко питательного сырья?

- Отстаивание
- Гидролиз
- Электолиз
- Дистиллизация
- Осаждение

613 В каком варианте указаны низкопитательные части тушек птиц?

- Горло, голова
- Спина-лопатки, позвоночник, горло
- Позвогочник, горло
- Спина-лопатки, позвоночник

Спина-лопатки,позвоночник,шорло,голова

614 Сколько процентов белка полученной механической обработкой из низкопитательных частей тушек птиц (спина-лопатки,позвоночник,горло)?

- 10-15%
- 15-20%
- 5-10%
- 8-10%
- 20-25%

615 Сколько процентов общего белка попадает на долю коллагена?

- 0.15
- 7-15%
- 5-10%
- 2-5%
- 1-10%

616 Сколько процентов белка в составе сухого гидролизата?

- 0.55
- 78,03 %
- 0.75
- 0.7
- 0.65

617 В какой температуре замораживают ранее приготовленный гидролизат?

- 45oC
- 35oC
- 25oC
- 15oC
- 5oC

618 Какой цвет у пылеобразного высушенного препарата ?

- Коричневый
- Серый
- Желтый
- Красный
- Белый

619 Сколько составляет выход аминокислоты при использовании 5nHCl после 12 часов гидролиза?

- 50-55%
- 29-35%
- 15-20%
- 10-25%
- 40-45%

620 Какое количество аминокислот у белков полученных при разрезки рака,если гидролиз 5nHCl будет длиться 48 часов?

- 29-31%

- 15-20%
- 21-23%
- 24-26%
- 27-29%

621 В какое время заканчивается гидролиз проходящий ниже 100°C полным расщиплением белка ?

- 12.0
- 24.0
- 36.0
- 28.0
- 48.0

622 При какой температуре расщипляются (при гидролизаминркислоты)?

- 75°C
- 120°C и выше
- 65°C
- 35°C
- 45°C

623 В кислой среде, при какой температуре аминокислоты остаются стабильными?

- 155°C
- 100°C
- 145°C
- 175°C
- 125°C

624 Какие из нижеследующих не считаются частью внедрения гидролизатов белков?

- Косметическое
- Производство кожи
- Медицина
- Фельдшерство
- Микробиологическое

625 Какими из нижеследующими свойствами владеет гидролизат ?

- Не действует на восстанавливающий процесс
- Улучшает обмен веществ
- Снижает обмен белка
- Отрицательно действует на эндокринную систему
- Отрицательно действует на проведение процессов восстановления

626 С какой целью не применяются белковые гидролизаты на продукты применяемые при парентральном питании?

- Для предотвращения нежелательного воздействия другим компонентам
- Для повышения концентрации питательной массы
- Для улучшения ценности питания
- Для улучшения вкуса и запаха
- Для улучшения эмульсионных свойств белка

627 С какой целью не применяется в медицинской практике белковые гидролизаты?

- Нарушение функции центральной нервной системы
- Повышение гемоглобина
- Лечение долгозаживающих ран
- Как иммуноповышающее средство
- Ожоги

628 Что из нижеследующих не верно указано?

- При обогащении пищевых продуктов аминокислотами используются гидролизаты
- В гидролизате липиды, микро и макроэлементы не существуют
- Белковые гидролизаты производстве вакцин и микробиологии применяются как пищевая среда
- Во время глубокого гидролиза основными свободными составителями
- Основные компоненты в гидролизате являются аминокислоты и пептиды

629 Какие компоненты имеются в гидролизатах?

- аминокислоты
- Указанные все компоненты
- Липиды
- макроэлементы
- микроэлементы

630 Что такое изоляторы, текстуры и консерванты?

- Продукт предназначенный для диетической пищи
- Являясь препаратами белкового происхождения, применяются в формировании данных составных, функциональных и потребительских свойств структуры пищевых продуктов
- Продукт с данной формой и размерами, приготовленной на основе рыбного филеса добавлением разных добавок
- Продукт полученный из рыбной ткани путем гидролиза
- Продукт полученный размелчением мышечной ткани рыбы

631 Что является основной целью технология производства пищевых белков?

- Ускорение процессов
- Добиться минимальной потери функциональных свойств
- Обеспечить минимальный выход реталлов из сырья
- Добиться максимальной потери функциональных свойств
- Создает условие технологии без отхода

632 Чем характеризуется возможность применения структурных функций белков?

- Свойства безопасности
- Функциональными свойствами
- Эргономические свойства
- Свойства прочности
- Эстетические свойства

633 Какие из нижеследующих не относятся к функциональным свойствам белков?

- Стабилизация эмульсии и пен
- Температура
- Адгезия
- Возможность суспензии и геля

- Растворение в воде и набухание

634 Каким свойствам белков относится стабилизация эмульсии и пен?

- Свойства прочности
 Функциональным свойствам
 Эстетические свойства
 Эргонимические свойства
 Свойства безопасности

635 В каком виде применяются белки имеющие данный состав и свойства в производстве пищевых продуктов?

- Эмульсии
 Изолята, текстурата и концентрата
 Гидролизата
 Фарша
 Формированного продукта

636 Чем отличаются белковые препараты друг от друга?

- Степень дробления(измельчения)
 Белковому составу и функциональным свойствам
 Температуре
 Виду
 Породе

637 Сколько процентов белка имеют текстураты?

- 25.0
 50.0
 66.0
 45.0
 35.0

638 Сколько способов технологии получения текстуратов?

- 5.0
 3.0
 4.0
 2.0
 1.0

639 При получении текстуратов во сколько градусов разогретом паром гексана обрабатывают обезжиренную муку?

- 20-25C
 70-82C
 50-55C
 15-20C
 10-15C

640 В каком производстве обезжиренная соевая мука является основным сырьем?

- Производство традиционных продуктов
 белковые концентраты и изолят

- Формированный продукт
- Фарш
- Производство диетических продуктов

641 Что делают для того, чтобы вывести цветочные и ароматические вещества при получении концентрата?

- Кислотой рН=2-2,5 подвергают экстракции
- Подвергают к экстракции обезжиренную соевую муку с 60-80% этиловым спиртом
- Подвергают к экстракции обезжиренную соевую муку с 50% этиловым спиртом
- Подвергают к экстракции обезжиренную соевую муку с 25% этиловым спиртом
- Кислотой рН=3-3,5 подвергают экстракции

642 Сколько составляет выход концентрата в обезжиренной мучной массе при получении белковых концентратов ?

- 0.35
- 60-70%
- 0.55
- 0.85
- 0.25

643 При какой температуре экстрагируют обезжиренную соевую муку в е получении изолята соевого белка?

- 70С
- 50-60С
- 45С
- 30С

644 Чему равно рН при производстве изолята соевого белка?

- рН=3-5
- рН=7-9
- рН=5
- рН=3-5
- рН=3-6

645 Сколько процентов выхода изолята составляет в обезжиренной мучной массе в составе которой 90% белка?

- 50.0
- 85.0
- 90.0
- 80.0
- 75.0

646 Что является сырьем в получении изолята и концентрата в рыбном производстве?

- Рыбы не подлежащие к обработке
- Некоторые рыбы пригодные для переработки традиционным способам
- Отходы полученные во время разреза
- Мелкие безхрящные
- Крил

647 Которая, из нижеследующих стран является производителем БЗИ и БЗК?

- Испания
- Япония
- Финляндия
- Москва
- Азербайджан

648 Какой фермент липооризин?

- Пектолитическим
- Липолитический
- Протеолитический
- Амилолитический
- Коферментным

649 Чем пользуются в получении БЗИ из рыб и крилов с целью обезжиривания и ароматизации?

- Реннином
- Липооризином
- Амилазой
- Пекгитазой
- Олигамером

650 Из какого гриба получают липооризин?

- Penicillium roqueforti*
- Rhizopus orisae*
- S. diacetylactis*
- L. helveticu*
- Lactobacterium plantarum*

651 Какими свойствами владеет липооризин?

- Ни какой
- Подвергать к гидролизу
- Антиоксиданта
- Восстанавливающими
- Эмульгатор

652 Что делают для укрепления функциональных свойств во время хранения БЗИ?

- Конденцируют
- Модифицируют
- Эмулируют
- Пастерезуют
- Стерелизуют

653 Сколько способов модификации для укрепления функциональных свойств во время хранения БЗИ?

- 5.0
- 2.0
- 1.0

3.0

654 Какие способы применяют в модификации БЗИ?

- ни какие
- Ферментативные и химические
- Физические
- Микробиологические
- Биотехнологические

655 Что делают с миофибрильными белками при получения БЗИ из жирного сыря?

- Приводят в состояние суспензии
- Обезжиривают
- Иммуобилизируют
- Эмульгируют

656 Чем пользуются для обезжиривания жирного сыря при получении БЗИ?

- Антиокислителями
- Органическими растворителями
- Не органическими расворителями
- катклизаторами
- Эмулинаторами

657 После сушки размельчают БЗИ и что делают для усиления функционального свойства?

- Сушат
- Гидролиз
- Коагуля
- Нейтрализуют
- Сгущают

658 Чем проводят гидролиз БЗК после сушки?

- Нисчем
- С щелочью
- С содой
- С кислотой
- С ингибитором

659 При какой температуре проводится гидролиз БЗК после сушки?

- 45 °C
- 70°C
- 15 °C
- 25 °C
- 35 °C

660 Какой процент выхода БЗК в зависимости от вида от способа получения?

- 8-9%
- 15-18%
- 1-2 %
- 2-4%
- 5-6%

661 Какой процент доли белковой массы в БЗК?

- 30-32%
- 60-70%
- 10-12%
- 15-17%
- 23-25%

662 Сколько процентов липидной массы в БЗК?

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

663 Какой способ рекомендуется использовать при производстве БЗК из мелких рыб с высокой жирности?

- Глубокая ферментация
- Комбинированный
- Аэробная ферментация
- Анаэробная ферментация
- Поверхностная ферментация

664 Из каких моносахаридов состоят нуклеиновые кислоты?

- малтоза, амилаза
- рибозы и дезоксирибозы
- аденин, гуанин
- пиримидиновых азотистых оснований.
- цитозин, урацил, тимин

665 Из каких пуриновых оснований состоят нуклеиновые кислоты?

- малтоза, амилаза
- аденин, гуанин
- рибозы и дезоксирибозы
- пиримидиновых азотистых оснований.
- цитозин, урацил, тимин

666 Из каких пиримидиновых оснований состоят нуклеиновые кислоты?

- малтоза, амилаза
- цитозин, урацил, тимин
- аденин, гуанин
- пиримидиновых азотистых оснований.
- рибозы и дезоксирибозы

667 Что входит в состав рибонуклеиновой кислоты ?

- пентоза, цитозин, урацил
- аденин, гуанин, цитозин, урацил
- дезоксирибоза, аденин, гуанин, цитозин, тимин
- малтоза, лактоза

- амилаза, цитозин, тимин

668 Что входит в состав дезоксирибонуклеиновой кислоты ?

- пентоза, цитозин, урацил
 дезоксирибоза, аденин, гуанин, цитозин, тимин
 аденин, гуанин, цитозин, урацил
 малтоза, лактоза
 амилаза, цитозин, тимин

669 Нуклеиновые кислоты (ДНК) могут быть какими цепочечными?

- четырехцепочечные
 одно- и двухцепочечные
 одноцепочечные
 двухцепочечные
 трицепочечные

670 Какие бывают нуклеиновые кислоты?

- макро и микронуклеиновые
 рибонуклеиновые и дезоксирибонуклеиновые
 мононуклеиновые и оксирибонуклеиновые
 динуклеиновые и дезоксирибонуклеиновые кислоты
 три нуклеиновые и рибонуклеиновые

671 Какая функция РНК?

- образует рибосомы, собирает белки
 участие в процессе синтеза белков в клетке
 определение специфичности и передача единиц наследственности
 несет информацию ДНК о первичной структуре белка
 транспортирует аминокислоты в рибосомы

672 Какая функция ДНК?

- определение специфичности и передача единиц наследственности
 определение специфичности и передача единиц наследственности
 участие в процессе синтеза белков в клетке
 образует рибосомы, собирает белки
 участвует в процессе синтеза белков в клетке

673 Какие виды у РНК?

- поочередная, транспортная, рибосомная
 информационная, транспортная, рибосомная, ядерная
 линейная, рибосомная, ядерная
 зигзагообразная, информационная
 хаотичная, транспортная,

674 Что такое информационная РНК?

- определение специфичности и передача единиц наследственности
 несет информацию ДНК о первичной структуре белка
 транспортирует аминокислоты в рибосомы
 образует рибосомы, собирает белки

- участвует в процессе синтеза белков в клетке

675 Что такое транспортная РНК?

- определение специфичности и передача единиц наследственности
 транспортирует аминокислоты в рибосомы
 несет информацию ДНК о первичной структуре белка
 образует рибосомы, собирает белки
 участвует в процессе синтеза белков в клетке

676 Что такое рибосомная РНК?

- определение специфичности и передача единиц наследственности
 образует рибосомы, собирает белки
 транспортирует аминокислоты в рибосомы
 несет информацию ДНК о первичной структуре белка
 участвует в процессе синтеза белков в клетке

677 Где сосредоточена подавляющая часть ДНК?

- вакуоли
 в ядре
 цитоплазме
 митохондрии
 аппарат Голджи

678 Сколько в цитоплазме эукариот содержится всей ДНК клетки?

- больше 12 %
 менее 1 %
 больше 1 %
 больше 5 %
 больше 10 %

679 Что является суммарным материалом хромосома?

- сыворотка
 хроматин
 кровь
 плазма
 лимфа

680 Что такое хромонемы?

- хаотичные структуры
 центральные нити
 четкообразные структуры
 линейные нити
 зигзагообразные нити

681 Что такое хромеры ?

- хаотичные структуры
 четкообразные структуры
 центральные нити
 линейные нити

зигзагообразные нити

682 Наследственными факторами у живых организмов являются...

- сыворотка
- гены
- кровь
- плазма
- лимфа

683 Где лежат гены?

- вакуоли
- в хромосомах
- в ядре
- митохондрии
- аппарат Голджи

684 В каком порядке лежат гены?

- поочередном
- в линейном
- зигзагообразном
- разбросанном
- хаотичном

685 Генетическая рекомбинация заключается в обмене генами между сколькими хромосомами?

- 6.0
- 2.0
- 3.0
- 4.0
- 5.0

686 Когда был поставлен эксперимент первого клонированного млекопитающего животного овца Долли?

- 1989.0
- 1996 году
- 1934.0
- 1935.0
- 1961.0

687 Где был поставлен эксперимент первого клонированного млекопитающего животного овца Долли?

- в Италии
- в Шотландии
- в Америке
- в России
- в Германии

688 Кто поставил эксперимент первого клонированного млекопитающего животного овца Долли?

- Гуткевич
- Я. Вилмут и К. Кэмпбелл
- Луи Пастер
- А.Левенгук
- Мечников

689 Из какой клетки был получен Долли?

- из цитоплазмы
- из ядра соматической клетки
- из половой клетки
- из стволовой клетки
- из рлазида

690 Генетически модифицированные продукты питания – продукты, созданные с помощью

- биохимией
- генной инженерии
- инженерной энзимологией
- молекулярной химией
- технической микробиологией

691 Клонирование – это....

- размножение в бактериальной клетке информационной молекулы ДНК
- размножение в бактериальной клетке рекомбинантной молекулы ДНК
- размножение в бактериальной клетке рекомбинантной молекулы РНК
- размножение в бактериальной клетке информационной молекулы РНК
- размножение в бактериальной клетке молекулярной РНК

692 Целенаправленные изменения в соматических клетках в связаны в решении каких вопросов?

- Подготовка способов изменение природы сомотических клеток;найти источник клонирования и повысить эффективность клонирования
- Найти источник клонирования и повысить эффективность клонирования;подготовка селективных сред;подготовка мутагенно индукционных способов;подготовка способов изменение природы сомотических клеток
- Подготовка селективных сред;подготовка мутагенно индукционных способов
- Найти источник клонирования и повысить эффективность клонирования;подготовка селективных сред; подготовка мутагенно индукционных способов
- Подготовка способов изменение природы сомотических клеток

693 Из нижеследующих какие являются основными источниками клонирования (посадка и ростение клеток,получении из них калонии)?

- Не изолированные протопласты
- Изолированные протопласты
- Карбогидраты
- Сприты
- Ферменты

694 Чем пользуются как другой источник клонирования?

- клетки и ядра
- суспензии клетки
- ядра клетки

- футляра клетки
- цитоплазмы

695 Чему подвергаются соматические клетки выращенные в условии *in vitro*?

- остается стабильным
- К не изменению и естественному отбору
- Только изменению
- Естественному отбору
- Искусственному отбору

696 Что понимается под понятием генетическое изменение растительных клеток в условии *in vitro*?

- Мутация РНТ
- Наследственное изменение в структуре ДНК или же мутация
- Не наследственное изменение в структуре ДНК или же мутация
- Наследственное изменение в структуре РНК или же мутация
- Наследственное изменение в структуре ДНК

697 Какие методы приемлемы для растительных клеток?

- группы генов
- Посторонний геном, группы генов и введение гена
- группы генов и введение гена
- посторонний геном, группы генов
- посторонний геном, введение гена

698 Сколько разных способов получения генов?

- 6.0
- 3.0
- 4.0
- 2.0
- 5.0

699 Какими разными способами подучают гены?

- Синтезированием генов на основании информации-РНК
- Синтезированием генов на основании информации-РНК;разделение гена от природных источников
- Разделение гена от природных источников;синтезированием генов на основании информации-РНК
- Разделение гена от природных источников; синтезированием генов на основании информации-РНК
- Разделение гена от природных источников;синтезированием генов на основании информации-РНК