

2958_Ru_Æyani_Yekun imtahan testinin sualları

Fənn : 2958 Unun istehsal texnologiyası

1 В среднем сколько энергии должен принимать зрелый человек в сутки?

- 14000 – 17000 кДж
- 12000 – 13000 кДж
- 17000 – 23000 кДж
- 16000 – 18000 кДж
- 1000 кДж

2 Потребность человека в белке в сутки

- 180 – 200 гр
- 80 – 120 гр
- 50- 70 гр
- 120 – 150 гр
- 90 – 100 гр

3 Какие зерновые продукты используют в производстве крупы?

- Рис, кукуруза, просо, пшено
- Рис, гречка, просо, ячмень, зерно
- Рис, рожь, просо
- Кукуруза, зерно, просо
- Зерно, горох, просо

4 В каких интервалах незаменимые аминокислоты в белках зерно?

- 31 – 42%
- 25 – 40%
- 25 – 28%
- 23 – 27%
- 27 – 31%

5 Сколько «%» должно быть влажность во всех крупах?

- 0.28
- 0.14
- 0.23
- 0.11
- 0.42

6 Ниже какой группы должен быть клейковина пшеничной муки по качеству?

- V
- II
- III
- IV
- I

7 Основной показатель определения качества крупы

- количеством кукурузы хорошего качества
- количеством ядра хорошего качества
- количеством зерна хорошего качества
- количеством просо хорошего качества
- количеством пшеницы хорошего качества

8 Сколько должно быть металломагнитная примесь в кг муки и крупы?

- до 5 мг
- до 3 мг
- до 7 мг
- до 9 мг
- до 2 мг

9 Какие показатели учитываются при оценке муки для хлебопечения?

- величина помола, клейковина
- величина помола, зольность, белизна
- величина помола, цветность
- величина помола, зольность
- зольность, цветность

10 На что действует белизна в хлебных изделиях?

- кислотность
- товарный вид
- состав
- качество
- вкус

11 Что происходит в муке при хранении на долгое время?

- никаких изменений не происходит
- прогоркает
- прокисает
- Осахаривается
- плеснеет

12 Какую особенность дает клейковина глиадин и глютенин?

- уплотнение
- набухание
- растяжимость
- удлиняемость
- сокращаемость

13 Выше какой температуры нужно хранить муку?

- 9°C
- 18°C
- 12°C
- 14°C
- 15°C

14 От чего зависит изменение влажность муки?

- от плотности
- от структуры, состава
- от структуры, плотности
- от состава, плотности
- от структуры, состава, плотности

15 Какая теплопроводность у муки?

- большая
- плохая
- хорошая
- средняя
- малая

16 В каких слоях продукта наблюдается изменение температуры под воздействием внешнего фактора?

- в первом и центральном слое
- только в окраине продукта
- только в центральном слое продукта
- только в первом слое продукта
- в центральном и крайнем слое

17 Когда происходит опыление зерна?

- при сеянии
- при транспортировке и замене места муки
- при транспортировке муки
- при хранении муки
- при обработке муки

18 Что происходит в муке при созревании?

- увеличивается количество муки
- мука отбеливается, клейковина становится плотным, улучшается хлебопекарное свойство муки
- мука отбеливается
- клейковина становится плотным
- улучшается хлебопекарное свойство муки

19 Что происходит в муке при хранении на долгое время?

- тускнеет цвет муки
- теряет способность набухания
- старение клейковины
- необратимый процесс в белках
- белки теряют способность образования клейковины

20 Чем связано процесс прогоркания муки?

- уменьшением белка
- окислением и разрушением липидов
- с температурой и влажностью
- увеличением белка
- воздействием кислорода

21 При какой относительной влажности происходит плесневение муки?

- при относительной влажности выше 65%
- при относительной влажности выше 75%
- при относительной влажности ниже 75%
- при относительной влажности ниже 55%
- при относительной влажности ниже 70%

22 Чем связано закисание муки?

- уменьшением клейковины
- увеличением кислотообразующих бактерий в центральнойности слоя сырья
- увеличением жира
- уменьшением белка
- увеличением белка

23 Вредителем муки при хранении в складах

- моль
- жучки, клещ, моль, бабочка
- жучки
- клещ
- клещ, моль

24 Срок хранения муки в холодное время года

- 2 – 4 месяца
- 6 – 8 месяца
- 2 – 3 месяца
- 4 – 7 месяца
- 1 – 2 месяца

25 Из каких частей состоит зерно по составу?

- зародыша
- эндосперм, оболочки, зародыш
- эндосперма
- ядра
- оболочки

26 Как изменяется качество мелких зерен при помоле?

- вод муки большой
- качество не отвечает требованиям, меньшей выход муки
- качество не отвечает технологическим требованием
- малый выход муки
- качество не отвечает требованиям, большей выход муки

27 Что подразумевается под натурой зерно?

- натура в объеме
- масса данная в объёме
- величина данная в объёме
- объём данная в массе
- объём зерна

28 Чем выражается натура зерна?

- м
- гр
- км
- тон
- кг

29 От каких факторов зависит величина натуре?

- формы зерна
- влажности, крупности, формы, добавки, засоренности зерна
- влажности зерна
- плотности зерна
- засоренности зерна

30 На сколько процентов уменьшаются выход муки при натуре ниже 740 г/л

- 0.1
- 0.01
- 0.05
- 0.03
- 0.09

31 Как меняется качество муки при понижении натуре зерна?

- увеличивается в объёме
- понижается
- повышается
- не меняется
- уменьшается в объёме

32 Как меняется эндосперм при понижении крупности зерна

- повышается
- понижается
- не меняется
- уменьшается в объёме
- увеличивается в объёме

33 Что происходит в культуре зерна при неоднородности?

- зерно остается во фракции
- разрушается зародыш зерна или остается оболочка
- разрушается зародыш зерна
- в зерне остается оболочка
- ничего не происходит

34 Что происходит при контакте крахмальных зерен с белками?

- уменьшается стекловидность
- увеличивается стекловидность
- стекловидность изменяется в малом количестве
- стекловидность не меняется
- стекловидность изменяется в большом количестве

35 На сколько групп делится стекловидность зерна в мукомольном производстве?

- 5.0
- 3.0
- 2.0
- 1.0
- 4.0

36 Из за чего стекловидность зерна понижается при увлажнении в сутки?

- образуется теплота
- образуются трещины
- из-за влажности
- из-за сутки
- образуются промежутки

37 Что происходит при повышенной плотности зерна?

- уменьшается количество белка
- увеличивается количество белка и эндосперм
- увеличивается количество белка
- увеличивается эндосперм
- уменьшается эндосперм

38 Что происходит в зерне при увеличением плотности?

- частично уменьшается клейковина
- увеличивается количество клейковины
- уменьшается количество влажной клейковины
- не меняется количество влажной клейковины
- частично увеличивается клейковина

39 Что влияет на количество плотности зерна?

- теплота смоченного зерна
- влажность смоченного зерна, температура и время процесса прилива
- влажность смоченного зерна
- температура и время процесса прилива
- влажность смоченного зерна, время процесса прилива

40 Как меняется плотность при нагревании влажного зерна?

- частично увеличивается
- резко понижается
- увеличивается высокими темпами
- частично уменьшается
- не меняется

41 Какой процесс требуется технологическому процессу при цветочной пшеники просо, риса?

- уменьшение влажности
- чистка оболочки
- сохранение
- обогащение минеральными веществами
- увеличение влажности

42 Какая структура у крупяной, хлебной культуры?

- обыкновенная
- сложная
- круглая
- овальная
- простая

43 Среднее количество крахмала в пшеничном эндосперме, %

- 0.35
- 0.825
- 0.7
- 0.5
- 0.9

44 Количество оболочки в пшеничном эндосперме, %

- 0.22
- 0.07
- 0.1
- 0.14
- 0.18

45 Алейроновой слой в пшеничном эндосперме, %

- 0.32
- 0.08
- 0.2
- 0.12
- 0.25

46 Чем отличается гречка от других культур?

- оболочка не играет роль прослойки
- оболочка играет роль прослойки
- по массе
- по запаху
- по оболочке

47 Из чего состоит семя бобовых растительных культур?

- из эндосперма
- из ядра
- из оболочки
- из слоя
- из зародыша

48 Что влияет на технологические особенности зерна?

- алейронового слоя
- структура ядерного и алейронового слоя
- оболочка
- зародыш
- из ядерного слоя

49 Как будет происходить помол если клетки зерна по форме и измерения одинаковые?

- в малом размере
- легко
- трудно
- мелко

50 От чего зависит количество эндосперма и слоя?

- от жесткости пшеничного зерна
- от крупности пшеничного зерна
- от измельчения пшеничного зерна
- от объема пшеничного зерна
- от формы пшеничного зерна

51 В каком интервале пленяется крахмальные зерна?

- 40 мКм
- 1 – 60 мКм
- 1 – 50 мКм
- 20 мКм
- 80 мКм

52 На сколько фракций делятся крахмальные зерна по величине и какие?

- крупный – 9 мкм, средний – 6 мкм, мелкий – 2 мкм
- крупный – 20 мкм, средний 10 – 20 мкм, мелкий – 10 мкм
- крупный – 12 мкм, средний 8 – 10 мкм, мелкий – 5 мкм
- крупный – 10 мкм, средний 5 – 10 мкм, мелкий – 6 мкм
- крупный – 14 мкм, средний 6 – 10 мкм, мелкий – 4 мкм

53 Сколько мкм крахмала в пшеничном зерне?

- 5 мкм
- 10 мкм
- 8 мкм
- 6 мкм
- 4 мкм

54 Сколько мкм крахмала в пшеничном зерне?

- 3 мкм
- 10 мкм
- 7 мкм
- 14 мкм
- 20 мкм

55 В каких крупяных культурах высокое устойчивое ядро?

- овес
- ячмень
- рис
- гречка
- просо

56 Из каких частей состоит эндосперм муки?

- клейковина
- крахмал
- белок
- углевод
- ядро

57 Чем стерилизуют зерна от грибковой споры?

- HCl
- KMnO₄
- NH₄SO₄
- CaCO₃
- H₂SO₄

58 Сколько времени хранят зерно отделенный от зародыши в термостате для набухания?

- 10 мин
- 36 – 48 часов
- 20 – 30 часов
- 20 мин
- 50 мин

59 Количество чего определяют при измерении величины зерна?

- крахмал
- эндосперм
- зародыш
- белок
- жир

60 В каких частях эндосперма бывает крахмал и клейковина?

- в эмбрионе
- в крахмале
- в белке
- в зародыше
- в зерне

61 Чем характеризуется отличие высокой технологической способностью зерна?

- больших водных частиц
- мелких крахмальных зерен
- мелких жировых частей
- больших белковых частиц
- мелких белковых частиц

62 Каким раствором проверяют отделение крахмала?

- раствором H₂SO₄
- иодовым раствором
- серным раствором
- раствором серной кислоты
- раствором KCl

63 Под влиянием чего изменяются биохимические особенности зерна при гидротермической

обработке?

- кислорода и воды
- влажности и теплоты
- влажности
- теплоты
- воды

64 От чего зависит максимальная активность ферментов?

- температуры
- влажности и температуры
- влажности
- процесса синтеза
- воды

65 Что мешает хранению муки в долгое время?

- жир
- жир, белок
- сахар
- углеводов
- белок

66 В каких частях зерна накапливаются витамины?

- в оболочке
- в алейроновом слое и зародыше
- в белке
- в углеводных частях
- в сахарных частях

67 Что отделяются в уменьшении витамина и биологических активных веществ?

- сахар
- зародыш и алейроновый слой
- белок
- жир
- углеводов

68 Каким способом определяют зольность эндосперма?

- Барнштейна
- Ибрани
- хроматографическим
- Бертрона
- фотоэлектрокалориметрическим

69 Благодаря какому слою в крупе целлюлоза больше?

- консура
- цветочному
- оболочки
- зародышу
- ядра

70 В зависимости какого фактора меняется анатомическая структура зерна

- ни какого
- органического
- химического
- физического
- реологического

71 Какие вещества накапливаются в оболочке которые не относятся человеческому организму?

- белки
- не усвояемые вещества
- усвояемые вещества
- витамины растворимые в масле
- витамины растворимые в воде

72 Сколько % пентозана в оболочке ржаного зерна?

- 0.08
- 0.3
- 0.12
- 0.18
- 0.48

73 Сколько % целлюлозы в оболочке ржаного хлеба?

- 0.18
- 0.25
- 0.7
- 0.42
- 0.12

74 В каких клетках алейронового слоя при усваивании человека не подвергается действию ферментов?

- при тонкой стенке клетки
- при толстой стенке клетки
- богатой водой
- богатой жиром
- богатой витамином

75 Количество какого вещества уменьшается при удалении зародыша, алейронового слоя во время помола крупы?

- витамины
- витамины и биологически активные вещества
- углеводы
- жир
- биологически активные вещества

76 Что удаляется в зерне при определении зольности в эндосперме?

- жир
- зародыш
- оболочка

- вода
- углевод

77 Что имеет важность при оценке особенностей пшеничного зерна?

- кислотность зерна
- прочность зерна
- влажность зерна
- жирность зерна
- рыхлость зерна

78 Что образуется в зерне при влажности больше 15%?

- жирность
- пластичность
- эластичность
- кислотность
- зольность

79 Сколько должно быть устойчивостью эндосперма в пшеничном зерне?

- 12 МПа
- 3 МПа
- 18 МПа
- 9 МПа
- 27 МПа

80 Какие процессы происходят во влажных зернах хранящиеся в мельницах?

- химические
- разрушение структуры и разрыхление эндосперма
- сушка
- рыхлость
- физические

81 В каких интервалах эластичный модуль оболочки пшеничного зерна

- 24 МПа
- 30-90 МПа
- 10-18 МПа
- 70-120 МПа
- 20-30 МПа

82 Сколько МПа микропрочность сухого зерна кукурузы?

- 78.0
- 250.0
- 20.0
- 120.0
- 180.0

83 Какое пшеничное зерно как эталон принимается для прочности?

- II сорт яровое
- яровое зерно Дурум
- озимое зерно

- яровое зерно
- IV сорт озимое

84 Каким способом определяют прочность зерна?

- спектроскопическим
- гарнулометрическим
- калориметрическим
- вискозиметрическим
- фотометрическим

85 Какое количество крахмала в отрубях при помощи зерна

- больше
- мало
- частично больше
- относительно больше
- в большом количестве

86 От каких параметров зависит энергетическая связь воды?

- от устойчивости
- от температуры, влажности материала, насыщением влажностью атмосферы
- от влажности материала
- от температуры
- насыщения влажностью атмосферы

87 На сколько групп делится средний изотерм числа сорбции водяным паром пшеничного зерна

- 11.0
- 3.0
- 2.0
- 4.0
- 7.0

88 Сколько % влажности зерна пластичное свойство не показывает, его деформация относится к эластичной области

- 20-22%
- 7-8%
- 4-5%
- 10-12%
- 12-14%

89 Как изменяется энергетическая связь влажности при повышении температуры в зерне

- частично понижается
- понижается
- не меняется
- частично повышается
- повышается

90 От каких свойств зависит выход муки и крупы?

- от влажности
- от анатомических частей, относительного количества эндосперма, формы и крупности зерна

- от относительного количества эндосперма, формы и крупности зерна
- от анатомических частей
- от относительного количества оболочки

91 Каким показателем определяют расход энергии в зерне?

- термическим свойством зерна
- технологическим свойством зерна
- белками зерна
- анатомическим свойством зерна
- морфологическим свойством зерна

92 Как изменяется эластичность стекловидного зерна относительно крахмального зерна?

- очень низко
- высоко
- низко
- частично низко
- относительно высоко

93 От каких показателей зависит микропрочность зерна?

- от объема
- от влажности и температуры
- от плотности
- от температуры
- от влажности

94 От чего зависит прочность зерна?

- устойчивости оболочки
- от измельчения, структуры зерна, устойчивости эндосперма
- от структуры зерна, устойчивости эндосперма
- от измельчения зерна
- от анатомической структуры

95 По какому свойству оценивают муку предназначенного для хлебопечения?

- газосохранению
- активность амилазы, газообразованию, газосохранению и физическим свойствам
- газосохранению и физическим свойствам
- активность мальтозы
- активность амилазы и мальтозы

96 от чего зависит питательность муки в макаронном производстве?

- от минеральных веществ
- от незаменимых аминокислот
- от заменимых аминокислот
- от углеводов
- от витаминов

97 Сколько процентов зерна при помоле переходит в муку?

- 0.45
- 1.0

- 0.15
- 0.7
- 0.12

98 Примерно сколько процентов зерна при помоле переходит в муку II-госорта.

- 1.0
- 0.35
- 0.25
- 0.1
- 0.7

99 Благодаря чему понижается качество шлифованной крупы?

- сахара
- алейроновый слой и зародыш
- отрубей
- оболочки
- белка и жира

100 Каким методом пользуются для повышения питательной ценности муки и крупы?

- обогащение белками
- обогащение витамином, минеральными веществами, аминокислотами искусственным способом
- обогащение витамином естественным способом
- обогащение аминокислотами
- обогащение минеральными веществами

101 Сколько сек должно быть число падения для определения хлебопекарной способности рисаной муки принятой по стандарту?

- 140 - 160 сек
- 160 - 220 сек
- 100 сек
- 80 - 140 сек
- 50 - 70 сек

102 Сколько сек должно быть число падения для высшего, I - го, II- го сорта зерна принятой по стандарту при определении хлебопекарной способности муки?

- не меньше 30 сек
- не меньше 200 сек
- не меньше 100 сек
- больше 100 сек
- не больше 70 сек

103 Сколько сек должно быть число падения для муки III-го сорта принятой по стандарту?

- 52 сек
- 200 сек
- 30 сек
- 100 сек
- 250 сек

104 сколько сек должно быть число падения для муки и IV-го сорта принятой по стандарту?

- 25 - 30 сек
- 80 - 150 сек
- 30 - 50 сек
- 60 - 90 сек
- 30 - 40 сек

105 Каким показателем пользуются при оценке производительности и каждой технологической операции?

- критерии плотности и количества
- критерии количества и качества
- критерии объёма и качества
- критерии объёма и количества
- критерии плотности объёма

106 От какого фактора зависит последний результат процесса производства?

- от установки
- от свойств сырья, технологического процесса и оборудования
- от технологического процесса и оборудования
- от свойств сырья и технологического процесса
- от технологического оборудования и установки

107 На какие периоды делятся технологические процессы в мельницах?

- мойка зерна и сушка
- подготовка зерна и получение готового продукта
- обработка зерна и уборка
- подготовка зерна к обработке и помола
- помол зерна и обработки

108 сколько должно быть количество разных смесей зерна поступающих на подготовительную ёмкость?

- 2,3% сорняк
- 0,3% сорняк, 3% зерновой смесь
- 3,5% зерновой смесь
- 0,5% сорняк
- 1,8% сорняк

109 По какому свойству зерно поступающей на помол подразделяется на виды?

- по смеси сорняка
- по измельчению, крупноте и устойчивости
- по крупноте продукта
- по устойчивости продукта
- по измельчению, устойчивости

110 Чем претворяются в жизнь сортировка зерна по крупноте во время помола?

- делением
- на ситах
- резкой
- измельчением
- измельчением на сепараторе

111 Как называется устройство для отделения смесей во время помола?

- аератор
- сепаратор
- стабилизатор
- пульвизатор
- дозатор

112 По какому примету различаются предварительная смесь компонента при сепарировании для отделения от зерна?

- по прочности
- по форме, величине, плотности, аэродинамическом, гидродинамическим; электрофизические свойствам
- по форме, плотности, прочности
- по аэродинамическим свойствам
- по электрофизическим свойствам

113 Какие смена относятся трудно отделяемым смесями при сепарировании рисаного зерна?

- просо
- дикорастущий редька
- гречка
- овес
- чертополох

114 Какие семена относится трудно отделяемым смесям при сепарировании зерна?

- чертополох
- чертополох, гречка, овсюг
- плоды дикорастущей редьки
- просо
- овёс

115 Какой процесс полной очистки зерна при сепарировании?

- средний
- очень сложный
- очень простой
- простой
- обычный

116 как показывает себя вредные смеси при отделении от зерновой массы?

- как средний смесь
- как полный неотделимый смесь
- как сложный смесь
- как простой смесь
- как полный отделимый смесь

117 Что образуется на поверхности зерна в неблагоприятных условиях хранения температурного режима?

- ничего
- плесневые грибы
- гниение

- оболочки
- хруст

118 Каким способом обрабатывают загрязненную поверхность зерна хранившееся при неблагоприятных условиях?

- физическим
- сумкой и влагой
- холодным
- химическим
- тепловым

119 Каким типом машин пользуются во время помола в мельницах?

- железным цилиндром
- авроцивным и стальным цилиндром
- измельчительным
- сушительным
- моющим

120 Когда пользуются абразивными машинами в мельницах?

- при получении рисаной муки
- при получении пшеничной и рисаной муки
- при помолу кукурузного зерна
- при получении высшего сорта пшеничной муки
- при получении овсяной муки

121 К какому процессу приводит металлические смеси в зерне при помолу?

- увеличение белка
- сгоранию
- измельчению
- увеличению кислотности
- уменьшению витаминов

122 Что удаляется при мойке зерна?

- жировой слой
- грунтовые частицы, микроорганизмы
- избыток воды
- сорняки
- крахмал

123 Расход воды на 1 тон зерна при мойке

- 8 м³
- 2 м³
- 1 м³
- 12 м²
- 5 м²

124 Как меняется действие очистки верхней поверхности зерна на эффективность и зольность?

- уменьшением влажности
- понижением зольности

- увеличением углеводов
- уменьшением минеральных веществ
- увеличением влажности

125 Сколько % зольности при обработке зерна в абразивной цилиндрической зерноочистке?

- 1,2 - 1,4%
- 0,03 - 0,05%
- 12 - 14%
- 0,8 - 0,11%
- 0,11 - 1,2%

126 Какие процессы происходят в зерне при смачивании?

- не меняется объём
- понижается плотность, увеличивается объём
- увеличивается плотность
- уменьшается объём
- плотность не меняется

127 Что происходит в эндосперме при смачивании в мельницах?

- охлаждение
- смягчение
- уплотнение
- сушка
- потепление

128 Какой процесс происходит в мельницах во время смачивания во взаимодействии смягчения эндосперма, зерна и воды?

- уплотняется первичная структура
- разрушается первичная структура прочного эндосперма, образуется микротрещины
- образуется микротрещина
- уплотняется вторичная структура белка
- увеличивается микротрещина

129 Что образуется при биохимической деструкции биополимеров во время смачивания зерна?

- минеральные вещества
- белки и углеводы
- жир
- витамины
- сухие вещества

130 Что отделяется в деформированных зернах во время смачивания?

- белок
- энергия
- углевод
- жир
- вода

131 В каких частях накапливаются микроорганизмы в пшеничном и кукурузном зерне во время обработки?

- в поверхностном слое
- в стекловидном эндосперме
- в мучном эндосперме
- в оболочке
- в зародыше

132 Причина образования микроорганизма в мучном эндосперме во время обработки?

- зазор между крахмальными частицами
- микролицеты в крахмальных частицах
- количество углеводов
- мелкость крахмала
- кислород

133 Сколько % трещин образуются в обработке зерна?

- 0.32
- 0.175
- 0.09
- 0.28
- 0.072

134 Как меняется степень смягчения в ходе физико-химических процессов?

- частично увеличивается
- сначала увеличивается, потом частично уменьшается
- не увеличивается
- не уменьшается
- частично уменьшается

135 Как меняется помольное свойство зерна во время смачивания?

- увеличивается эластичность в муки
- увеличивается выход муки уменьшается расход энергии
- уменьшается выход муки
- меняется цвет муки
- увеличивается витамины в муке

136 Сколько времени I-ого периода смачивания ярового муки при обработке?

- 20 мин
- 6 часов
- 2 часа
- 8 часов
- 0,5 часов

137 Сколько часов оптимальное время яровой красной зерны I-го периода смачивания во время обработки?

- 2 - 3 часа
- 10 - 12 часа
- 4 часа
- 6 - 8 часа
- 8 - 10 часа

138 Сколько часов оптимальное время озимой красной зерны I-го периода смачивания во время обработки?

- 3.0
- 16.0
- 10.0
- 11.0
- 4.0

139 Какой способ обработки урегулирует технологические свойства зерна?

- химический
- гидротермический
- физико-химический
- биохимический
- структурно-механический

140 Сколько % выход высшего, I-го, II-го сорта муки без гидротермической обработки?

- 0.07
- 0.376
- 0.27
- 0.18
- 0.4

141 Сколько % выход высшего, I-го сорта муки после гидротермической обработки?

- 0.73
- 0.582
- 0.42
- 0.25
- 0.237

142 Сколько % понижает расход энергии затрачиваемое на помол смягчение во время гидротермической обработки эндосперма зерна?

- 0.44
- 10 - 20%
- 50 - 65%
- 65 - 85%
- 0.22

143 Как меняется аминокислотный состав слабой и сильной зерны при гидротермической обработки?

- влияет температура
- не отличается резко
- резко отличается
- увеличивается влажность зерна
- уменьшается влажность зерна

144 Где хранят зерно перед поступлением в мельницу?

- в гумно
- в элеваторах

- в открытом помещении
- в закрытом помещении
- в слэде

145 Сколько должно быть стекловидность зерна поступающих на мельницу?

- 15 - 20%
- 40 - 60%
- 20 - 25%
- 5 - 7%
- 0.12

146 Сколько должно быть зольность зерна поступающих на мельницу?

- 0.172
- 0.0185
- 0.15
- 0.037
- 0.027

147 Какие свойства учитываются при оценке сильного зерна?

- стекловидности
- количество белка, стекловидности, клейковицы, качество
- количество белка
- качество белка
- качество и количество клейковины

148 Сколько % белка должно быть в сильном зерне?

- 0.09
- 0.14
- 0.07
- 0.21
- 0.18

149 Сколько % белка должно быть в среднем зерне?

- 9 - 10%
- 11 - 14%
- 3 - 5%
- 1 - 3%
- 7 - 8%

150 Сколько должно быть белка в слабом зерне?

- 0.13
- 0.11
- 0.09
- 0.17
- 0.07

151 Сколько должно быть стекловидность в сильном зерне?

- 0.55
- 0.75

- 0.58
- 0.72
- 0.82

152 Сколько должно быть стекловидность в среднем по селе муки?

- 0.35
- 40 - 75%
- 75 - 85%
- 12 - 24%
- 20 - 30%

153 Сколько должно быть стекловидность в слабом зерне?

- 0.3
- 0.4
- 0.2
- 0.42
- 0.25

154 Сколько должно быть сырцовым клейковина среднем по силе зерна?

- 0.12
- 0.25
- 0.28
- 0.4
- 0.6

155 Сколько должно быть сырцового клейковины в слабом зерне?

- 0.37
- 0.24
- 0.12
- 0.44
- 0.1

156 Сколько должно быть сырцовой клейковины в сильном зерне?

- 0.08
- 0.28
- 0.12
- 0.14
- 0.23

157 Выход хлеба из 100гр муки для сильной зерны

- 100.0
- 500.0
- 200.0
- 50.0
- 700.0

158 Каким аминокислотам относится цистеин, тирозин входящий в состав муки?

- незаменимым аминокислотам
- заменимым аминокислотам

- витаминнообразным
- липопротеидам
- фосфопротеидам

159 Каким веществам относится аргинин, пролин входящий в состав муки?

- витаминнообразным
- заменимым аминокислотам
- незаменимым аминокислотам
- биодобавкам
- поверхностно-активным веществам

160 Выход хлеба из 10гр муки для средней по силе зерна

- 10-50г
- 400-500г
- 300-400г
- 200-300г
- 100-200г

161 Выход хлеба из 100 гр муки для слабой по силе зерна?

- 30.0
- 400.0
- 100.0
- 200.0
- 50.0

162 Какой способ используют для разрушения твердых частиц во время измельчения?

- жесткий
- твердый и мягкий
- слабый, сильный
- слабый, сложный
- средний и слабый

163 Как называется процесс помола если химический состав и структурно-механическое свойство у продуктов одинаковое?

- простое измельчение
- выборочное измельчение
- сложное измельчение
- измельчение влагой
- измельчение сушкой

164 Каким способом можно измельчить крахмальную часть эндосперма во время сортового помола

- простым измельчением
- выборочным измельчением
- сложным измельчением
- сортовым измельчением
- прессованием

165 На что влияет гранулометрический состав муки?

- на смягчение
- на количество
- на качество
- на структуру
- на состав

166 Что образуется в массе под влиянием внешней силы в процессе измельчения зерна

- изменение химического состава
- напряжение и трещины
- разрушение целостности зерна
- эластичность
- деформация

167 Какие факторы влияют на измельчительную эффективность в зерновых продуктах

- емкость
- степень измельчения, энергетическая емкость, качество, кинематические параметры измельчительных устройств
- температура
- качество
- степень измельчения, качество

168 Какие особенности подразумевается при определении расхода энергии

- биохимические
- структурно-механические
- химические
- физические
- механические

169 В каких интервалах меняется особый расход энергии в зависимости от ?

- 25-35 кВт ч/тон
- 55-80 кВт ч/тон
- 85-90 кВт ч/тон
- 95-100 кВт ч/тон
- 120-135 кВт ч/тон

170 Какая часть зерна причина прорастания?

- оболочка
- зародыш
- цитоплазма
- алейроновый слой
- эндосперм

171 Плотность крахмала в зернег/см³

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

172 Плотность белка в зернег/см³

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

173 Плотность хира в зернахг/см³

- 5.0
- 1.0
- 2.0
- 3.0
- 4.0

174 Какие больше всего витамины накапливаются в пшеничном зерне?

- витамин Д
- витамины группы В
- витамины группы Е
- витамины группы С
- витамины группы А

175 Как называется подразделение частиц сыпучих материалов по плотности?

- адаптация
- стратификация
- полимеризация
- ректификация
- сепарация

176 Что образуется в мукомольном производстве в слое когда воздушный поток входит снизу вверх?

- уплотняется
- смягчается
- сушится
- увлажняется
- охлаждается

177 От каких факторов зависит эффективность процесса сортирования?

- однородности материалов
- характеристика сита, специальный груз машины, равномерность по размеру частиц, выборочные параметры работы
- характеристика сита, специальный груз машины
- температуры
- измельчения

178 Для определения чего сортируются частицы перед поступлением в сита машины?

- увлажнение
- равномерность
- различность
- изменение физических свойств
- изменение химических свойств

179 Какая часть отделяется первой при отсеивании?

- грубая часть
- мелкий легко проходящий
- отрувь
- оболочка
- зольная часть

180 В какой форме меняется зольность в легко проходящую часть в последнем сите?

- обогащается минеральными веществами
- увеличивается
- увеличивается эластичность
- подвергается деформации
- уменьшается

181 Из каких систем состоит со сложным взаменном действии технологический процесс в мельнице

- частичноэтапный
- многоэтапным
- малоэтапным
- среднеэтапным
- безэтапный

182 Какое зерноиспользуют в хлебопечении?

- просо
- ржаное, пшеничное
- пшеничное
- ржаное
- овсяное

183 Из каких зерен используют в макаронном производстве?

- ячмень
- твердая пшеница
- мягкая озимая пшеница
- овес
- просо

184 Каким зерном иногда пользуются в хлебопечении в южных районах?

- горох
- кукуруза
- гречка
- чечевица
- фасоль

185 Как меняется выход муки и технологическая операция для зерен?

- поочередно
- различаются
- одинакого
- мало различаются

однородно

186 В какой форме молятся крахмальная часть эндосперма во время производства сортовой муки?

- частично крупно
- мелко
- крепко
- измельченно
- частично средней величины

187 В какой форме отделяется зародыш в производстве сортовой муки?

- как порошок
- как отдельно свободный продукт и отрубь
- при получении ржаной муки
- при получении пшеничной муки
- как отрубь

188 В какой форме меняет технологию муки выборочное измельчение эндосперма?

- частично меняет
- осложняет
- упрощает
- не меняет
- мало меняет

189 Какие процессы проводятся с зерном для получения качественной муки?

- хранение
- измельчение, сортировка
- сортировка
- разделка
- калибровка

190 Какие из этих повторный помол в зависимости от особенностей технологического процесса

- двухэтапный
- простой и сложный
- простой и многоэтапной
- сложный и многоэтапный
- одноэтапный

191 Какому процессу относится процесс получения муки 3-сорта?

- частично сложному
- простому
- сложному
- очень сложному
- мало сложному

192 Как меняется процесс подготовки зерна с увеличением сложности помола?

- не меняется
- осложняется

- упрощается
- не меняется
- очень упрощается

193 Сколько % должен быть влажность во время высокосортного помола пшеницы?

- 0.07
- 0.13
- 0.05
- 0.12
- 0.11

194 Сколько % должен быть влажность во время помола серой муки?

- 0.05
- 0.15
- 0.13
- 0.11
- 0.08

195 Сколько % должен быть зерновых смесей во время помола риса?

- 0.12
- 0.04
- 0.02
- 0.01
- 0.07

196 Сколько % должен быть зерновых смесей во время помола пшеницы?

- 0.37
- 0.05
- 0.03
- 0.09
- 0.42

197 Сколько % должно быть количество прорастающего зерна во время помола?

- 0.17
- 0.03
- 0.06
- 0.12
- 0.19

198 Сколько % должно быть в зерне поврежденный фузарнозом?

- 0.14
- 0.01
- 0.05
- 0.07
- 0.09

199 Не должно превышать количество микромицетов в 1 кг зерна?

- 3 мг
- 1 мг

- 5 мг
- 8 мг
- 9 мг

200 К чему должны уделять внимание при подготовки зерна к простому помолу

- изменению температуры
- удалению смесей
- увлажнению зерна
- изменению физических свойства
- изменению химических свойств

201 Каким способом обработки пользуются во время помола при предварительной влажности 14%?

- гидротермическая обработка способом легкого смачивания
- гидротермическая обработка способом холодного смачивания
- гидротермическая обработка способом горячего смачивания
- гидротермическая обработка теплым смачиванием
- гидротермическая обработка средним смачиванием

202 Расчет чего ведут автоматическими весами до и после процесса подготовки зерна?

- количество углевода
- количество зерна
- количество жира
- количество белка
- количество воды

203 Какие особенности имеют влажность во время технологии обработки ржаной муки

- обеспечивание зерна
- высокая пластичность зерна, прочное соединение алейронового слоя с крахмальными частицами эндосперма, уплотнению эндосперма
- соединение алейронового слоя с крахмальными частицами эндосперма
- высокая пластичность, уплотнение оболочки
- высокая пластичность эндосперма

204 Какую операцию ведут до и после подготовки ржаного зерна для получения качественной муки?

- сохраняется оболочка зерна
- интенсивное удаление оболочки зерна
- молотье эндосперма
- очистка белка
- мойка витамина

205 Какому свойству муки влияет удаление 2-4% оболочки во время помола зерна?

- плохо влияет сернистость муки
- хорошо влияет по белизну муки
- плохо влияет на белизну муки
- хорошо влияет на белок
- хорошо влияет на аминокислоту

206 Каким устройством пользуются для отстранения ферромагнитных смесей?

- мельницей
- магнитным сепаратором
- элеватором
- дозатором
- магнитным ситом

207 Сколько % увлажняют и за какое время смачивают зерно до измельчения?

- за 70-80 мин 3-5% увлажняют
- за 20-40 мин 0,3-0,5% увлажняют
- за 40-50 мин 3-5% увлажняют
- за 20-30 мин 1-3% увлажняют
- за 50-60 мин 2-4% увлажняют

208 В каких интервалах температура хорошего помола и нормального проведения гидротермической обработки

- 70-72°C
- 18-22°C
- 10-15 °C
- 30-40°C
- 50-55°C

209 Каким типом зерна получают муку для макаронных изделий?

- ярового зерна
- I, IV тип зерна высокой стекловидности
- мягкого зерна
- холодного зерна
- озимого зерна

210 Мучная смесь муки для макаронных изделий?

- 0.012
- 0.003
- 0.08
- 0.05
- 0.007

211 Последний раз сколько % увлажняют зерно перед измельчением макаронных изделий

- 7-8%
- 16-16,5%
- 0.14
- 11-13%
- 13-13,5%

212 Сколько % воды добавляют во II этапе производства макарона за 1-2 час хранения

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

213 Как называется овсяная мука?

- геркулес
- толокно
- крупа
- малыш
- NAN

214 Мука из какого злака называется «Толокно»?

- ячмень
- овсянка
- зерна
- гречка
- кукуруза

215 В каком соотношении с водой смешиваются ржаной солод и ржаная мука?

- 3;2
- 1;1
- 1;2
- 1;3
- 3;1

216 В течении скольких часов выдерживается ржаной солод и ржаная мука с водой?

- больше 5 часов
- 2-2,5 часа
- 1-1,5 часа
- 3-4 часа
- 3-3,5 часа

217 Какие виды хлеба больше всего используются у различных народов, проживающих на территории Российской Федерации?

- ни один из перечисленных вариантов
- ржаной хлеб
- пшеничный хлеб
- кукурузный хлеб
- овсяной хлеб

218 В рецептуры мучных изделий муку вводят, в какой влажности?

- 0.17
- 0.14
- 0.155
- 0.144
- 0.16

219 Какой вид муки называют сильным?

- рисовая мука с сахаром
- мука, которая поглощает большего количества воды
- мука первого сорта
- мука высшего и первого сортов

- соевая мука со смесью

220 Какой вид муки называют слабым?

- мука, которое просеивается хорошо
 мука, которая поглощает меньше количества воды
 мука первого сорта
 мука первого и второго сорта
 мука высшего и первого сортов

221 Какие факторы влияют на качество клейковины изготавливаемого теста?

- наличие крахмала, декстринов и влаги
 наличие кислот, нейтральных солей и жиров
 наличие кислот, витаминов и сахаров
 наличие кислот и жиров, сахаров
 наличие крахмала, декстринов и сахаров

222 Что определяет пищевые ценность мучных изделий?

- вид и влажность муки
 химический состав муки
 крахмал муки, содержания влаги
 белки и углеводы муки
 сорт и влажность муки

223 Что определяет усвояемости мучных изделий?

- наличие вкуса и влаги
 пышность и пористость
 наличие влаги в фарше
 наличие белков и влаги
 наличие цвета и влаги

224 При повышенной влажности добавление муку в рецептуры осуществляется с учетом чего?

- увеличивается с учетом его сортности
 увеличивается с учетом количества воды в муке
 уменьшается с учетом сахара в рецептуре
 увеличивается на 1-2% с учетом сухих веществ
 уменьшается с учетом его сортности

225 Факторы, влияющие на технологические свойства муки:

- содержание клейковины, белизна и аромат
 содержание клейковины и влаги
 содержание клейковины и аромат
 содержание клейковины и вкус
 содержание клейковины, сортность и вкус

226 Когда формируется клейковина муки?

- при просеивании муки с сахаром
 при набухании глиаина и глютеина белков муки
 при замешивании теста и его прессовании
 при замешивании и набухании глиаина

- при обвешивании муки с водой

227 Способы разрыхления всех видов теста.

- биологический, термический и механический
 химический, биологический и механический
 химический, механический и биохимический
 биохимический, механический и термический
 химический, термический и механический

228 Как подготовить замороженные дрожжи для приготовления теста?

- измельчать и разводить с водой
 размораживать, разводить с водой и процеживать
 разводить с водой и процеживать
 размораживать и разводить с водой
 измельчать и размораживать

229 Основные действия дрожжей в тесте:

- расщепление белков муки
 молочно-кислое брожение
 спиртовое брожение
 гидролиз, сбраживание белков
 расщепление крахмала муки

230 Что такое упек изделий?

- разница в массе хранимых изделий
 уменьшение массы при выпечке
 разница в массе полуфабрикатов и взятой муки
 разница в массе выпекаемых и охлаждаемых изделий
 разница в массе взвешенных изделий

231 Какие продукты входят в состав дрожжевого опорного теста?

- мука, вода, дрожжи, патока и масло
 вода, дрожжи, мука, соль и сахар
 мука, вода, дрожжи, соль, яйца, сахар и масла
 мука, вода, дрожжи, сахар и масло
 мука, вода, дрожжи, патока и сахар

232 Когда вводят сдобу в дрожжевое тесто?

- при его разделке
 в конце замешивания
 в начале замешивания
 при дрожжей
 при наличии дрожжей

233 При изготовлении опары сколько требуется взять муки?

- 70-80%
 35-60%
 60-70%
 50-60%

65-70%

234 Когда заканчивается процесс брожение в опаре?

- через 55-60 минут
- через 120-180 минут
- через 20-30 минут изготовление опары
- через 30-40 минут
- через 50-60 минут

235 Когда осуществляют первую обминку дрожжевого теста?

- через 10-15 минут
- через 50-60 минут
- через 45-50 минут
- через 55-65 минут
- через 60-65 минут

236 При какой температуре выпекают маленькие мучные изделия из дрожжевого теста?

- 280-300°C
- 230-240°C
- 220-210°C
- 220-230°C
- 250-280°C

237 При какой температуре выпекают крупные мучные изделия из дрожжевого теста?

- 300-400°C
- 200-220°C
- 210-220°C
- 230-240°C
- 280-400°C

238 Время выпечка маленьких мучных изделий из дрожжевого теста?

- 53-60 минут
- 8-15 минут
- 7-10 минут
- 10-20 минут
- 50-60 минут

239 Время выпечки больших (крупных) мучных изделий из дрожжевого теста?

- 70-75 минут
- 20-50 минут
- 20-30 минут
- 30-60 минут
- 60-70 минут

240 При какой температуре заканчивается процесс клейстеризации крахмала муки?

- 90-95°C
- 95-97°C
- 70-75°C
- 75-80°C

95-100°C

241 При какой температуре полностью заканчивается брожения теста?

- 70°C
- 45°C
- 56°C
- 55°C
- 60°C

242 Норма потери массы изделий из дрожжевого теста при тепловой обработке?

- 18-20%
- 10-15%
- 10-17%
- 10-20%
- 15-18%

243 Ассортимент изделий из дрожжевого теста:

- пирожки, пироги, ватрушки, булочки и кремы
- пирожки, кулебяки, ватрушки, булочки и другие
- пирожки, пироги, кексы, торты и беляши
- пирожки, пироги, кексы, пирожные и булочки
- пирожки, ватрушки, булочки, блины и торты

244 Ассортимент сырья для приготовления сдобное пресное тесто:

- мука, растительное масло, дрожжи, вода, соль, сахар
- мука, меланж, сахар, соль, сода, вода
- мука, маргарин, меланж, сахар, соль, сода, кислота, вода
- мука, меланж, сода, кислота, вода, сахар
- мука, маргарин, дрожжи, вода, сахар, соль

245 Какие компоненты входят в состав пресного слоенного теста?

- мука, масло, меланж, сода
- мука, меланж, соль, вода, лимонная кислота, маргарин
- мука, масло животное
- мука, масло животное, меланж
- мука, масло, соль, сода

246 Как классифицируются тесто?

- пирожковое, песочное, миндальное, бисквитное и т.д.
- бисквитное, песочное, миндально-гороховое, заварное, дрожжевое и т.д.
- 3 основными видами: упруго-вязкое, пластично-вязкое и слабоструктурное.
- затяженок, галетное, крекерное, сахарное, песочное и т.д.
- пирожковое, галетное, вафельное, бисквитное и т.д.

247 В производстве качество тесто может характеризоваться следующими показателями:

- зольностью, ароматом и другими
- кислотностью, влажностью и другими
- зольностью, влажностью и другими
- ароматом, влажностью и другими

- вкусом, ароматом и другими

248 Какие существуют способы разрыхления теста :

- химический, дрожжевой, комбинированный
 биохимический, химический, механический
 химический, физический, комбинированный
 машинный, ручной, дрожжевой
 механический, немеханический, комбинированный

249 Технология приготовления пресного теста состоит из следующих операций:

- яйца, соль и сахар перемешивают, добавив молоко (или воду), доводят до кипения, и в процессе кипения всыпают муку заваривая тесто
 яйца, соль и сахар перемешивают, добавив молоко (или воду) всыпают муку и замешивают тесто
 яйца и муку перемешивают и через 20 минут добавив молоко (или воду) соль и сахар замешивают тесто
 соль и сахар перемешивают, добавив молоко (или воду) всыпают муку и замешивают тесто, которое выдерживают 1 час и затем добавляют яйца
 яйца, соль и сахар перемешивают, добавив молоко (или воду), доводят до кипения, охлаждают, всыпают муку и замешивают тесто

250 Какие бывают способы приготовления дрожжевого теста?

- опарный и формовой
 опарный и безопарный
 формовой и производный
 быстрый и медленный
 сухой и влажный

251 Технология приготовления дрожжевого теста состоит из следующих операций:

- воду подогревают до 85°C, добавляют растворы соли и сахара, дрожжи, муку и замешивают тесто, оставив его для брожения
 воду подогревают до 35°C, добавляют растворы соли и сахара, дрожжи, яйца, муку и замешивают тесто, оставив его для брожения
 воду охлаждают до 5°C, добавляют растворы соли и сахара, яйца, муку и замешивают тесто, оставив его для брожения
 воду подогревают до 75°C, добавляют растворы соли и сахара, яйца, муку и замешивают тесто, оставив его для брожения
 воду охлаждают до 1°C, добавляют яйца, муку и замешивают тесто, оставив его для брожения

252 В промышленности производство лимонной кислоты осуществяемое путем брожения основывается на жизнедеятельность каких микроорганизмов?

- аскомицетов
 плесневых грибов
 дрожжей
 дереворазрушающих грибов
 бактерий

253 В производстве мучных изделий действие амилаз на крахмал из ржаной муки к чему приводит?

- к его набуханию в процессе брожения и выпечки
 к его частичному гидролизу в процессе брожения и выпечки
 к его клейстеризацию в процессе брожения и выпечки

- к его окислению в процессе брожения и выпечки
- к его полимеризации в процессе брожения и выпечки

254 В чем различие режима холодного смачивания разных твердых пшеничных зерен?

- различие гидротермических свойств
- различие анатомических и структурно-механических свойств
- различие анатомических свойств
- различие физических свойств
- различие динамических свойств

255 Что образуется интенсивной скоростью в эндосперме мягкой пшеницы даже с высокой стекловидностью?

- жиры
- микротрещины
- макротрещины
- водяные капли
- белки теряют способность образования клейковины

256 Что нужно делать с показателем увлажнения и временем смачивания для предотвращения микротрещин в макаронном производстве?

- изменить
- уменьшить
- увеличить
- частично уменьшить
- частично увеличить

257 Стекловидность зерна для помола в хлебопечении

- 0.72
- 50-60%
- 20-25%
- 30-40%
- 40-45%

258 Сколько % должно быть вредных смесей в сорняках для макаронного производства?

- 0.023
- 5.0E-4
- 8.0E-4
- 0.0102
- 0.0015

259 Под каким фактором формируются свойства зерна?

- физическим свойством
- биологическое свойство, климатическое условие, сбор, обработка после сбора
- почвенно-климатическое условие, сбор, обработка после сбора
- увлажнением
- биологическим свойствам

260 Какие из среди нижеперечисленных имеют важность для определения мукомольных свойств зерна?

- масса 1000 штук зерна
- влажность, масса 1000 штук зерна, прочность, стекловидность, количество смесей, фракция мелких зерен
- влажность, прочность
- стекловидность, прочность
- количество смесей, стекловидность, прочность

261 Какие факторы влияют на технологические свойства муки?

- условия хранения
- количество и качество клейковины, амилотические активности муки, крахмальные частицы
- количество белка
- количество аминокислот
- температура, влажность

262 Какие важные особенности эндосперма влияют на технологические свойства зерна?

- относительное количество углеводов
- относительное количество эндосперма
- относительное количество витамина
- относительное количество жира
- относительное количество белка

263 Когда применяют гидротермическую обработку?

- при сборе урожая
- при пониженной температуре воздуха
- при повышенной температуре
- когда больше зерновых смесей
- при повышенной влажности

264 Сколько % должно быть выход отдельных компонентов смесей помола высших сортов муки?

- 0.03
- 0.05
- 0.06
- 0.002
- 0.007

265 Какому процессу помола относится молотье муки серого цвета?

- трехступенчатому
- простому
- сложному
- многоэтапному
- 2 этапному

266 Сколько систем в измельчении муки серого цвета?

- 4.0
- 3.0
- 8.0
- 2.0
- 1.0

267 Величина вала для увеличения зоны измельчения в простом помоле

- 500 мм
- 300 мм
- 28 см
- 30мм
- 8 см

268 Сколько должно быть прирост отдельных компонентов смесей помола высших сортов муки?

- 0.03
- 0.05
- 0.07
- 0.08
- 0.02

269 Количество муки серого цвета измельчительного режима с трехпереходами

- 0.12
- 0.96
- 0.35
- 0.75
- 0.85

270 В каких машинах ведут процесс помятия отрубей?

- шлифовальные машины
- колотильные машины
- молотые машины
- измельчительные машины
- вальцевые машины

271 Какие режимы измельчения в системе помола определяются для производства муки в большом количестве?

- умеренные
- низкие
- верхние
- средние
- резкие

272 Количество зольности в муке серого цвета?

- 0.024
- 0.014
- 0.057
- 0.026
- 0.008

273 Выход семенной муки в двух видовой помоле ржи

- 0.55
- 0.15
- 0.25

- 0.35
- 0.45

274 В каких процессах используют колотильные машины?

- в помоле пшеницы
- в помятье отрубей
- в измельчении обойной муки
- в шлифовке зерна
- в вальцевании

275 Количество отрубной муки в двухвидовом помоле ржи

- 0.6
- 0.65
- 0.4
- 0.45
- 0.55

276 Выход муки в двух или трех видовом помоле пшеницы

- 45-55%
- 45-75%
- 60-65%
- 20-25%
- 35-40%

277 Для какого вида муки обрабатывают пшеницу?

- частично высших
- высших
- средних
- низших
- частично низких

278 крупных частиц промежуточного продукта в производстве пшеничной муки?

- плохо влияет
- увеличивает
- уменьшает
- не влияет
- частично вляет

279 При отделении какой части эндосперма выход муки увеличивается

- жировая часть
- крахмальных частей
- зародышевая часть
- часть оболочки
- клеточная часть

280 Выход высших сортов муки в крахмальных частях эндосперма

- 45-50%
- 0.75
- 40-45%

- 10-15%
- 30-35%

281 Выход муки при 82,5% эндосперма

- 0.25
- 0.75
- 0.35
- 0.45
- 0.6

282 В какой форме остается эндосперм при измельчении частиц входящий в систему шлифовки

- в резательном
- в целом
- в измельченном
- в помятом
- в молотом

283 С чем связано осветление муки при хранении?

- гидролизом жиров и сахаров
- окислением каротиноидных и ксантофилловых пигментов
- расщеплением крахмала и жиров
- увеличением активности амилазы и аскорбиназы
- денатурацией глютена и глютелина

284 Что означает автолитическая активность ржаной муки?

- определенное действие ее влаги на процесс набухания при изготовлении теста и выпечки
- определенное действие ее ферментов на соответствующие ее компоненты при изготовлении теста и выпечки
- определенное действие ее жира на процесс набухания при изготовлении теста и выпечки
- определенное действие ее белков на процесс клейстеризации при изготовлении теста и выпечки
- определенное действие ее сахаров на процесс набухания при изготовлении теста и выпечки

285 Водопоглотительная способность тесто повышается:

- при внесении в него красителей
- при внесении в него лактозы
- при внесении в него жесткую воду
- при внесении в него пищевую соду
- при внесении в него кислот

286 При добавлении в тесто в количестве до 3% жира от общей массы муки в ней происходит:

- снижается способность клейковинного каркаса
- повышается эластичность и пластичность
- снижается эластичность и пластичность
- ухудшаются адгезионные свойства
- ухудшается газообразующая способность

287 Какое состояние влаги (воды) обуславливает стойкость муки при хранении?

- низкотемпературное состояние влаги

- критические состояние влаги
- свободное состояния влаги
- связанное состояние влаги
- равновесное состояние влаги

288 Энергия водородной связи в питьевой воде составляет:

- 60 кДж/моль
- 20 кДж/моль
- 40 кДж/моль
- 50 кДж/моль
- 30 кДж/моль

289 Наличие воды в муке и полуфабрикатах в первую очередь обеспечивает их:

- щелочность
- влажность
- температуры
- твердость
- сухость

290 При влажности муки ниже критической (15,0%) в ней что происходит?

- активизация ферментов
- замедление биохимических процессов
- ускорение биохимических процессов
- карамелизация и декстринизация
- реакции меланоидинообразования

291 Образование аромата присущей свежеиспеченному хлебу при тепловой обработке связана протеканием какой реакции?

- реакцией протекающей между жирами и витаминов
- реакцией протекающей между аминокислотами и сахаров
- реакцией протекающей между сахарами и жиров
- реакцией протекающей между аминокислотами и жиров
- реакцией протекающей между жирами и органических кислот

292 Оптимальная температура для жизнедеятельности хлебопекарных дрожжей составляет:

- 50°C
- 30°C
- 60°C
- 40°C
- 45°C

293 Дрожжи округлой или овальной формы применяются:

- в производстве этилового спирта, пива и сахара
- в производстве этилового спирта, пива и хлебопечении
- в производстве колбас, сока и пива
- в производстве этилового спирта, пива и колбас
- в производстве этилового спирта, пива и сока

294 В состав хлебопекарных дрожжей входит какие соединения, которые гидролизуют

дисахариды до моносахаридов?

- комплекс спиртов
- комплекс ферментов
- комплекс органических кислот
- комплекс щелочей
- комплекс растворимых солей

295 Для производства хлебопекарных дрожжей в качестве питательной среды используют:

- фильтрационный осадок, являющийся отходом сахарного производства
- патоку (мелассу), являющийся отходом сахарного производства
- семена винограда, являющийся отходом сокового производства
- жом, являющийся отходом сахарного производства
- жом, являющийся отходом винного производства

296 Хлебопекарные дрожжи выращивают в следующих условиях:

- при 70°C в течение 12-48 часов
- при 30°C в течение 12-48 часов
- при 80°C в течение 12-48 часов
- при 40°C в течение 12-48 часов
- при 60°C в течение 12-48 часов

297 К улучшителям качества хлебобулочных изделий относятся:

- аспартам, лимонная кислота и прессованные дрожжи.
- пероксид кальция, глюкозооксидаза и L-аскорбиновая кислота
- молочная кислота, сушеные дрожжи и орехи
- лимонная кислота, сушеные дрожжи и изюм
- лимонная кислота, поваренная соль и дрожжевое молоко

298 К каким улучшителям качества мучных изделий относятся фосфолипиды?

- улучшителям восстановительного действия
- поверхностно-активным веществам (эмульгаторам)
- улучшителям окислительного действие
- мучным заваркам
- ферментным препаратам

299 . Основным сырьем хлебопекарного производства относятся:

- сахарозаменители, молоко и жиросодержащие продукты.
- ржаная мука, вода и прессованные дрожжи
- сахар, солод и пряности
- соевая мука, орехи и яйца
- молоко, яичные продукты и солод

300 Из чего в основном получают хлебопекарные дрожжи в промышленности?

- из картофеля
- из мелассы
- из зерна
- из сахара
- из молочной сыворотки

301 С каким процентом влажности в промышленности производятся сухие хлебопекарные дрожжи первого сорта?

- влажностью до 14,5%
- влажностью до 10%
- влажностью до 8%
- влажностью до 11%
- влажностью до 15%

302 Каким процентом влажности должны обладать производимые прессованные хлебопекарные дрожжи?

- 0.55
- 0.75
- 0.25
- 0.15
- 0.35

303 Как условно выражают кислотность прессованных дрожжей?

- количеством сахара в миллиграммах на 100 г дрожжей
- количеством уксусной кислоты в миллиграммах на 100 г дрожжей
- количеством винной кислоты в миллиграммах на 100 г дрожжей
- количеством яблочной кислоты в миллиграммах на 100 г дрожжей
- количеством лимонной кислоты в миллиграммах на 100 г дрожжей

304 Сколько составляет активная кислотность муки используемой в производстве мучных изделий?

- 5,5-5,9
- 5,9-6,2
- 5,6-5,9
- 5,0-5,5
- 6,2-6,5

305 Клейковина муки делится на

- концентрированную и слабую
- сильную, среднюю и слабую
- концентрированную сильно концентрированную и слабую
- мягкую, твердую и слабую
- жидкую, полужидкую и слабую

306 Какие виды теста существуют:

- сдобное, мягкое, слоенное, полумягкое
- дрожжевое, слоенное, бисквитное, песочное, заварное
- бисквитное, заварное, жидкое, не жидкое
- сдобное, твердое, мягкое, полумягкое, жидкое, бисквитное
- заварное, твердое, мягкое, жидкое, соленное, пресное

307 Какое из высказываний о белках пшеничной муки не верно?

- образуют клейковину
- бродят до молочной кислоты

- в состав входят альбумины
- в состав входят протеиды
- состоят из аминокислот

308 Какое из высказываний о белках пшеничной и ржаной муки не верно?

- состоят из аминокислот
- расщепляются под действием амилаза
- в состав входят альбумины
- в состав входят протеиды
- обладают способностью набухания

309 Что происходит при добавлении в тесто соли свыше нормы?

- ускоряется замес
- уменьшается активность дрожжей
- увеличивается активность дрожжей
- увеличивается кислотность
- ускоряется брожение

310 Какие из этих соединений в составе муки количественно наиболее мало?

- пищевые волокна
- золы
- белки
- жиры
- углеводы

311 Какие из этих соединений в составе муки количественно наибольшее?

- витамины
- крахмал
- белки
- жиры
- сахара

312 Какой газ в основном выделяется при брожении теста?

- озон
- углекислый газ
- кислород
- угарный газ
- серный газ

313 . К улучшителям качества хлебобулочных изделий относятся

- аспартам, лимонная кислота и прессованные дрожжи.
- пероксид кальция, глюкозооксидаза и L-аскорбиновая кислота
- молочная кислота, сушеные дрожжи и орехи
- лимонная кислота, сушеные дрожжи и изюм
- лимонная кислота, поваренная соль и дрожжевое молоко

314 К каким улучшителям качества хлебобулочных изделий относятся фосфолипиды?

- ферментным препаратам
- поверхностно-активным веществам (эмульгаторам)

- улучшителям окислительного действие
- улучшителям восстановительного действия.
- мучным заваркам

315 Мука может быть в следующем виде:

- пшеничная, ржаная, травяная, кукурузная, соевая, гороховая, гречневая, рисовая, овсяная
- пшеничная, ржаная, ржано-пшеничная, кукурузная, соевая, гороховая, гречневая, рисовая, овсяная
- пшеничная, ржаная, кукурузная, соевая, гороховая, гречневая, рисовая, овсяная, костная, мясокостная, древесная
- пшеничная, ржаная, бобовая, гороховая, перловая, ржано-пшеничная, кукурузная, соевая, гречневая, рисовая, овсяная
- пшеничная, ржаная, костная, кукурузная, мясная, сахарная, соевая, гороховая, гречневая, рисовая, овсяная

316 Хлебопекарная мука подразделяется на следующие сорта:

- макаронная, высший сорт, 1-ый, 2-ой и 3-й и 9-ый сорта
- крупчатка, высший сорт, 1-ый, 2-ой, обойная
- высший сорт, 1-ый, 2-ой и 3-й сорта, 8-ой
- высший сорт, 1-ый, 2-ой и 3-й и 7-ый сорт
- крупчатка особого помола, крупчатка, высший сорт, обойная, 10-ый

317 Какой уровень количества золы должен быть в муке высшего сорта?

- 0.009
- 0.005
- 0.007
- 0.011
- 0.008

318 При какой температуре происходит клейстеризация крахмала ржаной муки?

- 70-75°C
- 52-55°C
- 75-80°C
- 45-50°C
- 62-64°C

319 Вязкость пищевых систем характеризует их следующие свойства:

- микробиологические и бактериологические
- структурно-механические и технологические
- химические и органолептические
- химические и бактериологические
- органолептические и микробиологические

320 Какие сырья необходимы для выпечки хлеба?

- мука, дрожжи, уксус и сода
- мука, соль, дрожжи и вода
- мука, дрожжи, соль и уксус
- мука, соль, вода и сода
- соль, дрожжи, вода и сода

321 Что относится к основным видам зерна для производства муки с целью хлебопечения?

- овсяное и ячневое зерно
- пшеничное и ржаное зерно
- гречневая и просяная крупа
- рисовая и ячневая крупа
- просяное и гороховое зерно

322 В состав сухих веществ хлебопекарной дрожжевой клетки входят:

- белковые соединения 30-40%, углеводы 1,2-2,5%, жиры 37-50%, зольных веществ 6-10%
- белковые соединения 37-50%, углеводы 30-40%, жиры 1,2-2,5%, зольных веществ 6-10%
- белковые соединения 30-40%, углеводы 37-50%, жиры 1,2-2,5%, зольных веществ 6-10%
- белковые соединения 30-40%, углеводы 37-50%, жиры 6-10%, зольных веществ 1,2-2,5%
- белковые соединения 6-10%, углеводы 37-50%, жиры 1,2-2,5%, зольных веществ 30-40%

323 Из каких фракций состоят зерна крахмала в муке?

- из амилопектина и белков
- из амилозы и амилопектина
- из целлюлозы, амилозы и амилопектина
- из углеводов и белков
- из амилолитических и протеолитических ферментов

324 При какой температуре начинается клейстеризация крахмала пшеничной муки?

- 58-62°C
- 62-65°C
- 50-58°C
- 45-50°C
- 75-80°C

325 Для какого теста используют ванильную пудру, сахар и белка?

- опарного
- заварного
- буше
- песочного
- глянсе

326 Содержание клейковины для муки сдобного теста составляет

- 25-28%
- 28-34%
- 40-42%
- 28-36%
- 20-25%

327 Содержание клейковины для муки заварного теста составляет:

- 30-32%
- 28-36%
- 30-38%
- 25-27%
- 27-30%

328 Опарный способ приготовления теста относится, каким видам теста?

- сдобным
- дрожжевым
- песочным
- заварным
- бисквитным

329 Безопарный способ приготовления теста предусматривает:

- приготовление тесто-клер с дрожжами
- получение дрожжевого теста при одновременном введении и замешиванию компонентов с дрожжами
- приготовление песочного теста с дрожжами
- приготовление заварного теста с дрожжами
- приготовление бисквитного теста с дрожжами

330 При нагревании теста до 40°C что происходит с крахмальными зернами муки?

- они превращаются в мальтозы
- они начинают интенсивно набухать
- они клейстеризуются
- они быстро растворяются
- они декстринизируются

331 К каким показателям относится вязкость теста?

- биохимическим
- физическим
- микробиологическим
- химическим
- видовым

332 При тепловой обработке муки и теста белки их подвергаются следующим изменениям:

- денатурацию и брожению
- денатурацию и деструкцию
- клейстеризацию и растворению
- брожению и растворению
- декстринизацию и растворению

333 Содержание в муке и в тесте повышенного количества α -амилазы может привести к следующему:

- к улучшению физических свойств
- к увеличению количества декстринов
- к уменьшению количества декстринов
- к уменьшению количества белков
- к увеличению количества белков

334 При прогревании дрожжевого теста процессы спиртового брожения достигает своего максимума при какой температуре?

- при 70°C
- при 35°C
- при 45°C
- при 50°C
- при 60°C

335 Температурный оптимум действия α -амилазы в тесте находится в каких пределах?

- в пределах 35-40°C
- в пределах 60-65°C
- в пределах 40-45°C
- в пределах 45-50°C
- в пределах 50-55°C

336 К воде легко устранимой из продуктов путем высушивания при прессования относится:

- физико-химически связанная вода
- вода связанная физико-механическим путем
- вода связанная химической связью
- осмотически связанная вода
- вода связанная в адсорбционном состоянии

337 Какая связь воды с продуктом понимается при его гигроскопии?

- умение воды в его составе входить в реакцию
- поглощение
- отделение им от себя влаги
- испарение влаги в его составе
- обогащенность воды микроорганизмами в его составе

338 Допустимое количество серы в питьевой воде:

- 1500-2000 мг/л
- 500-1000 мг/л
- 200-300 мг/л
- 300-400 мг/л
- 1000-1500 мг/л

339 Основной показатель сорта муки?

- растворяемость
- зольность
- наличие клейковины
- набухаемость
- клейстеризация

340 От чего зависит газообразующая способность муки?

- углеводно-белкового комплекса
- углеводно-амилазного комплекса
- белково-протеиназного комплекса
- витаминно-аскорбатного комплекса
- липидно-лиазного комплекса

341 Чем характеризуются хлебопекарные свойства муки? 1. газообразующей способностью 2. газопропускающей способностью 3. газодерживающей способностью 4. Запахом 5. Цветом 6. способностью к потемнению в процессе производства

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

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

342 От чего зависит газодерживающая способность муки?

- углеводно-белкового комплекса
- белково-протеиназного комплекса
- углеводно-амилозного комплекса
- витаминно-аскорбатного комплекса
- липидно-лиазного комплекса

343 Какие способы разрыхления теста вы знаете?

- биологические, химические и теплофизические
- биологические, химические и механические
- биологические, химические и физические
- биологические, физические и механические
- физические, химические и механические

344 Какое брожение происходит в тесте?

- кетонное
- масляно-кислое
- спиртовое
- молочнокислое
- альдегидное

345 Какие щелочные разрыхлители применяются?

- двууглекислый натрий и уксусная кислота
- двууглекислый натрий и углекислый аммоний
- двууглекислый натрий и углекислый газ
- двууглекислый натрий и сернистый ангидрид
- двууглекислый натрий и углекислый азот

346 Влажность пшеничной муки не должна превышать:

- 0.135
- 0.15
- 0.125
- 0.165
- 0.115

347 Нерастворимые в воде белковые вещества муки, которые образуют клейковину:

- лецитин, глиадин
- глиадин и глютен
- казеин и альбумин
- лецитин и альбумин
- казеин, глютен

348 Назовите стандартную влажность муки:

- 0.16
- 0.145
- 0.4

- 0.28
- 0.3

349 Важнейшей составной частью муки являются белки:

- овомукоид, миозин
- глиадин и глютен
- миозин и миоглобин
- авидин и овомукоид
- авидин и миоглобин

350 Крахмала в муке содержится до:

- 0.6
- 0.7
- 0.145
- 28-36%
- 40-45%

351 В зависимости от содержания клейковины мука делится на 3 группы:

- содержит до 15% клейковины, 35-45%, до 60%
- содержит до 28% клейковины, 28-36%, до 40%
- содержит до 16,5 % клейковины, 25%, до 50%
- содержит до 14,5% клейковины, 32%, до 45%
- содержит до 15,5% клейковины, 20-25%, до 35%

352 Клейстеризация крахмала это:

- крахмальные зерна в муке имеют кристаллическую структуру
- нарушение структуры крахмальных зерен и образование каллоидного раствора
- разрушение структуры крахмального зерна с образованием растворимых в воде декстринов и некоторого количества продуктов глубокого распада углеводов
- когда крахмальные полисахариды способны распадаться до молекул составляющих их сахаров
- разрушение внутренней структуры крахмального зерен

353 Ведущая роль в процессе образования теста принадлежит белкам и крахмалу. В муке содержится:

- белков примерно 30%, крахмала – до 50%
- белков примерно 12,5-14,5 %, крахмала – до 80%
- белков примерно 20%, крахмала – до 90%
- белков примерно 40%, крахмала – до 60%
- белков примерно 25%, крахмала – до 85%

354 Водопоглотительная способность муки зависит от:

- углекислый аммоний
- влажности муки, выхода и крупноты помола от содержания в ней белков
- содержания в ней крахмала
- содержания сахара, влажности муки
- содержания желатина

355 Крахмал связывает незначительное количество воды и набухает только:

- в дистиллированной воде

- в теплой воде
- в горячей воде
- в холодной воде
- в жесткой воде

356 Как влияет сахар на набухание белков муки?

- снижает набухание крахмалов
- снижает набухание белков
- увеличивает набухание белков
- не влияет
- клейстеризация крахмала

357 К биологическим разрыхлителям относятся:

- меланж
- прессованные и сухие дрожжи
- крахмал, сода
- взбитые белки, углекислый аммоний
- замороженная смесь желтков

358 С повышением температуры брожение ускоряется, однако не следует повышать температуру при замесе дрожжевого теста свыше:

- 60°C
- 40°C
- 100°C
- 55°C
- 30°C

359 Способность муки образовывать тесто, обладающее после замеса и в процессе дальнейшей технологической обработки определенными физическими свойствами, называется:

- дегидратация
- «сила муки»
- адсорбция
- денатурация
- деструкция

360 Какие вещества при замесе образуют в тесте губчатый «каркас», который обуславливает специфические физические свойства теста – его растяжимость и упругость?

- механические
- белковые
- минеральные
- органические
- химические

361 Для механического способа разрыхления используют:

- углекислый аммоний и прессованные дрожжи
- взбивание
- соду и углекислый аммоний
- прессованные и сухие дрожжи
- сухие дрожжи и соду

362 Для химического разрыхления используют:

- сахарная пудра
- соду и углекислый аммоний
- прессованные дрожжи
- пузырьки воздуха
- крахмал

363 Срок хранения хлеба из ржаной муки используемой для производства хлеба:

- 1 сутка
- 36 часов
- 24 часа
- 48 часов
- 72 часа

364 При варке пшено потери лизина составляет, %:

- 0.125
- 0.106
- 0.075
- 0.062
- 0.135

365 При варке пшено потери триптофана составляет, %:

- 0.13
- 0.129
- 0.082
- 0.105
- 0.152

366 При варке пшено потери метионина составляет, %:

- 0.082
- 0.095
- 0.107
- 0.139
- 0.12

367 С чем связано осветление муки при хранении?

- гидролизом жиров и сахаров
- окислением каротиноидных и ксантофилловых пигментов
- расщеплением крахмала и жиров
- увеличением активности амилазы и аскорбиназы
- денатурацией глютена и глютелина

368 В хлебопечении действие амилаз на крахмал из ржаной муки к чему приводит?

- к его набуханию в процессе брожения и выпечки.
- к его частичному гидролизу в процессе брожения и выпечки
- к его окислению в процессе брожения и выпечки
- к его клейстеризацию в процессе брожения и выпечки
- к его полимеризации в процессе брожения и выпечки

369 Что означает автолитическая активность ржаной муки?

- определенное действие ее влаги на процесс набухания при изготовлении теста и выпечки.
- определенное действие ее ферментов на соответствующие ее компоненты при изготовлении теста и выпечки
- определенное действие ее жира на процесс набухания при изготовлении теста и выпечки
- определенное действие ее белков на процесс клейстеризации при изготовлении теста и выпечки
- определенное действие ее сахаров на процесс набухания при изготовлении теста и выпечки

370 При добавлении в тесто в количестве до 3% жира от общей массы муки в ней происходит:

- снижается способность клейковинного каркаса
- повышается эластичность и пластичность
- снижается эластичность и пластичность
- ухудшаются адгезионные свойства
- ухудшается газообразующая способность

371 При влажности муки ниже критической (15,0%) в ней что происходит?

- активизация ферментов
- замедление биохимических процессов
- ускорение биохимических процессов
- карамелизация и декстринизация
- реакции меланоидинообразования

372 Какие показатели состава в пшеничной муке высшего сорта?

- белки 19%, крахмал 81,0%, сахар 3,6%, жиры 1,4%
- белки 15%, крахмал 77,0%, сахар 2,0%, жиры 0,9%
- белки 17%, крахмал 79,0%, сахар 3,0%, жиры 1,2%
- белки 16%, крахмал 78,0%, сахар 3,0%, жиры 1,0%
- белки 18%, крахмал 80,0%, сахар 3,5%, жиры 1,3%

373 Сколько процентов составляет выход пшеницы второго сорта при второсортном помоле?

- 0.44
- 0.38
- 0.46
- 0.4
- 0.42

374 При какой температуре Цельсия клейстеризуется крахмал пшеничной муки?

- 76-80°C
- 62-68°C
- 81-85°C
- 69-70°C
- 71-75°C

375 От каких показателей зависит цвет муки?

- от количества белковых веществ в муке
- от количества и состава пигментов
- от высокой влажности
- от высокой температуры
- от физиологических процессов происходящих в муке

376 Какое должно быть минимальное количество клейковины в пшеничной муке первого сорта?

- 0.32
- 0.3
- 0.28
- 0.25
- 0.2

377 В какой части зерна преобладают белки?

- в алейроновом слое
- в зародыше
- в эндосперме
- в целом зерне
- в оболочке

378 В какой части зерна преобладает крахмал?

- в алейроновом слое
- в эндосперме
- в зародыше
- в целом зерне
- в оболочке

379 В какой части пшеничного зерна преобладают сахара?

- в алейроновом слое
- в зародыше
- в эндосперме
- в целом зерне
- в оболочке

380 В какой части пшеничного зерна преобладают жиры?

- в алейроновом слое
- в зародыше
- в эндосперме
- в целом зерне
- в оболочке

381 В какой части пшеничного зерна преобладает целлюлоза?

- в алейроновом слое
- в оболочке
- в зародыше
- в эндосперме
- в целом зерне

382 В какой части пшеничного зерна преобладает зола?

- в алейроновом слое
- в оболочке
- в зародыше
- в эндосперме

в целом зерне

383 В каком зерне количество целлюлозы наиболее выше?

- в горохе
- в кукурузе
- в пшенице
- во ржи
- в ячмени

384 Какой процент влажности должно быть в муке, являющийся основным сырьем хлебопекарни?

- 20-22%
- 13-15%
- 10-12%
- 16-18%
- 8-10%

385 Из какой части пшеничного зерна производят высший и первый сорт муки?

- нижняя часть
- эндосперм
- зародыш
- алейроновый слой
- оболочка

386 Что легко передается другим видам сырья при хранении в изолируемом помещении, спиртосодержащего сырья, ароматизаторов и красителей?

- белки
- запах
- цвет
- вкус
- влажность

387 Какую способность имеет мука с сильной клейковиной, которая дает выход?

- щелочностью
- водопоглотительную
- испарительную
- окислительную
- влажность

388 Чему принадлежит ведущая роль в образовании теста с присущими ему свойствами упругости, пластичности и вязкости муки?

- яичный порошок
- белкам
- крахмалу
- клетчатке
- желатин

389 Что влияет ее на водопоглотительную способность муки?

- пенообразователь

- дисперсность
- зольность
- кислотность
- щелочность

390 С чем связан расчет количества муки при производстве кондитерских изделий?

- количество крахмала
- влажность
- количество клейковины
- качество клейковины
- сорт

391 В хлебопекарных дрожжах в среднем содержится (в %) воды?

- 90-100%
- 68-75%
- 30-45%
- 45-55%
- 70-85%

392 В хлебопекарных дрожжах в среднем содержится (в %) белков?

- 7-8%
- 13,0-14,0%
- 17-18%
- 10-11%
- 15-16%

393 В хлебопекарных дрожжах в среднем содержится (в %) гликогена?

- 4,5-5%
- 6,8-8,0%
- 2,5-3%
- 7,0-8,5%
- 11,0-12,0%

394 В хлебопекарных дрожжах в среднем содержится (в %) клетчатки?

- 0.025
- 0.018
- 0.016
- 0.02
- 0.017

395 В хлебопекарных дрожжах в среднем содержится (в %) жира?

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

396 В хлебопекарных дрожжах в среднем содержится (в %) золы?

- 1,5-2,0%

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

397 Водопоглотительная способность тесто повышается:

- при внесении в него красителей
- при внесении в него лактозы
- при внесении в него жесткую воду
- при внесении в него пищевую соду
- при внесении в него кислот

398 Какое состояние влаги (воды) обуславливает стойкость муки при хранении?

- низкотемпературное состояние влаги
- критическое состояние влаги
- свободное состояние влаги
- связанное состояние влаги
- равновесное состояние влаги

399 В состав хлебопекарных дрожжей входят какие соединения, которые гидролизуют дисахариды до моносахаридов?

- комплекс спиртов
- комплекс ферментов
- комплекс органических кислот
- комплекс щелочей
- комплекс растворимых солей

400 Для производства хлебопекарных дрожжей в качестве питательной среды используют:

- фильтрационный осадок, являющийся отходом сахарного производства
- патоку (мелассу), являющийся отходом сахарного производства
- семена винограда, являющийся отходом сокового производства
- жом, являющийся отходом сахарного производства
- жом, являющийся отходом винного производства

401 Хлебопекарные дрожжи выращивают в следующих условиях:

- при 70°C в течение 12-48 часов
- при 30°C в течение 12-48 часов
- при 80°C в течение 12-48 часов
- при 40°C в течение 12-48 часов
- при 60°C в течение 12-48 часов

402 Какова процентность влажности сухих дрожжей первого сорта?

- 0.145
- до 10 %
- до 11 %
- до 8 %
- 0.15

403 Какие виды поваренной соли используются в хлебопекарном производстве?

- II и III сорт
- I и II сорт
- экстра
- высший
- каменная соль-кристал

404 Роль поваренной соли в образовании теста?

- действует на консистенцию теста
- тормозит процесс брожения
- повышает активность ферментов
- снижает активность ферментов
- увеличивает объем теста

405 Основная составная часть муки это:

- зольные вещества и клейковина
- крахмал
- клейковина
- зольные вещества
- все сухие вещества, кроме крахмала

406 Основным сырьем хлебопекарного производства относятся:

- сахарозаменители, молоко и жиросодержащие продукты
- ржаная мука, вода и прессованные дрожжи
- сахар, солод и пряности
- соевая мука, орехи и яйца
- молоко, яичные продукты и солод

407 Из чего получают хлебопекарные дрожжи в промышленности?

- из картофеля
- из мелассы
- из зерна
- из сахарного песка
- из молочной сыворотки

408 С чем связано потемнение цвета мякиша ржаного хлеба при длительной выпечке?

- расщеплением пектина и крахмала
- созданием условия и образованием меланоидинов
- замедлением и прекращением процесса брожения
- инактивацией и расщеплением ферментов
- клейстеризацией и декстринизацией крахмала

409 Как называется способ приготовления теста, когда все продукты кладут в тесто одновременно?

- песочное
- безопарный
- опарный
- сдобное
- слоеное

410 Что из перечисленного сырья берут для приготовления дрожжевого теста безопасным способом?

- мед натуральный
- сахар
- орехи
- крахмал
- натрий двууглекислый

411 Что из перечисленного сырья берут для приготовления дрожжевого теста безопасным способом?

- молоко
- дрожжи
- агар
- пектин
- какао-масло

412 Что из перечисленного сырья берут для приготовления дрожжевого теста безопасным способом?

- крахмал
- маргарин
- сливки
- сыворотка сухая молочная
- концентрат соевый пищевой

413 Что предусматривает безопасный способ приготовления дрожжевого теста?

- разводить с водой и процеживать
- одновременную закладку всего сырья
- приготовление опары и замеса теста после окончания брожения опары
- измельчать и разводить с водой
- приготовление опары

414 Что берут для приготовления опары?

- соль
- мука
- маргарин
- яйца
- крахмал

415 Что используют для приготовления опары?

- соль
- дрожжи
- крахмал
- маргарин
- яйца

416 Что берут для приготовления опары?

- мед натуральный, крахмал кукурузной, мука
- мука, дрожжи, вода

- крахмал, пектин, агар
- соль, маргарин, яйцо
- патока, яйцо, крахмал картофельный

417 Оптимальная температура для жизнедеятельности хлебопекарных дрожжей составляет:

- 50°C
- 30°C
- 60°C
- 40°C
- 45°C

418 Какое количество сырья выбирают при приготовления теста безопасным способом.?

- 2/3
- все
- половина
- 3/4
- 1/3

419 Безопасный способ приготовления теста называют:

- трехфазным
- однофазным
- многофазным
- двухфазным
- четырехфазным

420 Образование аромата присущей свежее испеченному хлебу при тепловой обработке связана протеканием какой реакции?

- реакцией протекающей между жирами и витаминов
- реакцией протекающей между аминокислотами и сахаров
- реакцией протекающей между сахарами и жиров
- реакцией протекающей между аминокислотами и жиров
- реакцией протекающей между жирами и органических кислот

421 Какую массу образуют белки при тестообразовании?

- углекислый аммоний
- клейковину
- минеральную
- патоку
- сахар

422 Основные способы размягчения теста:

- только биохимические
- механические, химические и биохимические
- механические и микробиологические
- механические
- в основном химические и биохимические

423 К улучшителям качества хлебобулочных изделий относятся:

- аспартам, лимонная кислота и прессованные дрожжи

- пероксид кальция, глюкозооксидаза и L-аскорбиновая кислота
- молочная кислота, сушеные дрожжи и орехи
- лимонная кислота, сушеные дрожжи и изюм
- лимонная кислота, поваренная соль и дрожжевое молоко

424 Какие свойства придает тесту разрыхлители?

- пластичность
- пористость
- слоистость
- мажущую консистенцию
- влажность

425 Для приготовления какого вида теста мука должна высокого качества и её клейковина должна быть 40-44%?

- тесто для затяжного печенья
- слоеное тесто
- песочное тесто
- бисквитное тесто
- дрожжевое тесто

426 Мука – это:

- порошкообразный продукт размола кукурузы
- порошкообразный продукт размола зерна пшеницы
- порошкообразный продукт, белого цвета полученный из свеклы
- порошкообразный продукт размола крупы
- порошкообразный продукт белого цвета полученный из сои

427 От каких факторов не зависит химический состав муки?

- газообразующая способность
- производитель
- цвет
- помол
- влажность

428 Свойство тела препятствовать проникновению в него другого:

- пластичность
- упругость
- эластичность
- прочность
- твердость

429 Химический способ разрыхления теста применяется для:

- бисквита
- печенья, пряников
- булочных изделий
- крекеров, хлеба
- сдобных изделий

430 По характеру, замес теста бывает:

- физический и механический
- периодическим и непрерывным
- обыкновенным и интенсивным
- жестким и мягким
- механический и экстракционный

431 По степени механической обработки, замес теста бывает:

- физический и механический
- обыкновенным и интенсивным
- периодическим и непрерывным
- жестким и мягким
- механический и экстракционный

432 Где осуществляется приготовление опары?

- в опаро-приготовителе
- в тестомесильной машине или в деже
- в сбивальной машине
- в отдельно стоящих емкостях
- в месильной машине

433 Из каких компонентов готовят опару?

- из крахмала и воды
- из муки, воды, с введением дрожжей
- из муки и воды
- из муки и дрожжей
- воды и дрожжей

434 При повышенной температуре воздуха в цехе, температуры воды продолжительность замеса:

- с начала снижается, затем увеличивается
- снижается
- увеличивается
- с начала резко увеличивается, затем снижается
- не изменяется

435 Почему пользуются тесным ситом при помоле муки?

- для увлажнения муки
- для не прохождения оболоченных частиц
- для прохождения оболоченных частиц
- для очистки муки от примесей
- для обогащения муки

436 Скольким сеянным режимам пользуются для сортирования измельчающих продуктов во время помола?

- 5.0
- 6.0
- 3.0
- 2.0
- 1.0

437 Зольность муки в макаронном производстве

- 0.0033
- 0.0075
- 0.002
- 0.008
- 0.004

438 Количество сырцовый клейковины муки в макаронном производстве

- 0.54
- 0.3
- 0.1
- 0.2
- 0.25

439 Количество выхода муки при помоле мягкого стекловидного в макаронном производстве?

- 30-32%
- 72-75%
- 50-55%
- 10-20%
- 0.45

440 Какой поток выбирается для получения высшей волокнистой муки в производстве мучных кондитерских изделий?

- водный поток
- мелький обдирной поток
- крупный обдирной поток
- жирный поток
- водный поток

441 Чем обогащается мука в последнее время в хлебопечении?

- витамином E
- железом, кальцием
- витамином C
- калием
- ретинолом

442 Какому свойству основывается зародыш зерна?

- кристаллическому
- пластическому
- эластичному
- релаксационному
- деформированному

443 В среднем количество зародыша в пшеничном зерне?

- 0.043
- 0.025
- 0.02
- 0.017

0.032

444 Сколько месяцев хранится продукт зародыша сушный до 5-7%

- 7.0
- 3.0
- 2.0
- 4.0
- 5.0

445 Какое вещество мало содержится в кукурузной муке?

- минеральные вещества
- белок
- жир
- углеводов
- витамины группыА

446 Каким способом обрабатывается кукурузная мука после очистки от примесей?

- механическим
- гидротермическим
- техническим
- физико-химическим
- гидролизным

447 Какой показатель учитывается для всех продуктов в балансе количество-качество помола?

- оболочка
- зольность
- жирность
- водность
- соленость

448 Как влияет сортировка муки на качество и технологические особенности?

- обезвоживается
- положительно
- отрицательно
- увеличивается влажность зерна
- уменьшается влажность зерна

449 Какая особенность имеет влажность в технологическом процессе муки?

- хранение муки
- формирование сорта муки
- отсеивание муки
- упаковка муки
- перевозка муки

450 Как меняется количество белка и целлюлозы в последней системе помола оболочки при сортировании муки?

- частично уменьшается количества белка и целлюлозы
- увеличивается количества белка и целлюлозы
- уменьшается количества белка и целлюлозы

- не меняется количество белка и целлюлозы
- частично увеличивается количество белка и целлюлозы

451 Как меняется гидратационное свойство клейковины и числа осаждения клейковины при формировании сорта муки ?

- частично уменьшается
- уменьшается
- не меняется
- увеличивается
- частично увеличивается

452 Как влияет на хлебопекарную способность процесс помола во время формирования сорта муки?

- частично уменьшается
- уменьшается хлебопекарная способность
- увеличивается хлебопекарная способность
- не меняется хлебопекарная способность
- частично увеличивается хлебопекарная способность

453 Как называется процесс измельчение выборочного эндосперма при сортировочном помоле?

- частично простым
- сложный
- простой и многоэтапной
- очень простой
- частично сложным

454 Что подразумевается обобщенная оценка точности процесса производства?

- пределы прочности
- не переходить за пределы определения показателя качества готовых продуктов
- переходить за пределы определения показателя качества готовых продуктов
- характеристика определения качества
- характеристика определения количества

455 На сколько типов делится рисовое зерно?

- 5.0
- 3.0
- 1.0
- 2.0
- 4.0

456 Какие показатели важны для технологической оценки зерна?

- микробиологические
- цвет, запах, вкус, влажность, степень загрязнения, заражение вредителями
- запах, вкус, влажность, степень загрязнения,
- цвет, запах, вкус,
- влажность, температура

457 На какие типы делятся зерна?

- озимое белое мягкое
- яровое красное, яровое твердое, озимое красное, яровое белое, озимое белое
- твердое яровое, яровое белое, озимое красное, озимое белое
- озимое твердое белое
- яровое белое мягкое

458 Что измеряет масса натуре?

- влажность зерновых масс
- очистка примесей с зерновых масс
- жирность зерновых масс
- сушку зерновых масс
- кислотность зерновых масс

459 Из чего состоит эндосперм в основном?

- жира и углевода
- углевода и белка
- жира и белка
- углевода и воды
- углевода и сахара

460 Каким зерном пользуются для производства крупы?

- ячмень, пшеница, просо
- рис, гречка, просо, ячмень, кукуруза, пшеница, горох
- просо, ячмень
- гречка, просо, ячмень
- горох, фасоль, просо

461 Влажность для всех видов крупы

- 0.18
- 0.14
- 0.05
- 0.08
- 0.12

462 Из ниже перечисленных какой группы не должно быть клейковина пшеничной муки?

- V
- II
- I
- III
- IV

463 На что влияет белизна хлебных изделий?

- на вкус
- на товарный вид
- на состав
- кислотность
- на химический состав

464 Выше какой температуры нельзя хранить муку?

- 12 °C
- 18 °C
- 10 °C
- 8 °C
- 6 °C

465 Зависимость изменения влаги для всех типов муки?

- от жировой фракции
- от структуры и состава
- от плотности
- от состава и плотности
- от белкового состава

466 Какую роль играют пигмента в составе зерна разных злаков?

- образует белок
- образует цвет
- образует пигментацию
- образует жировую фракцию
- образует водную фракцию

467 Какой процесс осложняет наличие жира в зародыше?

- сушки зерна
- помол зерна
- мойка зерна
- деление зерна
- сжимаемость зерна

468 Чем очищают металлические примеси в составе?

- адсорбером
- магнитоулавливателями
- щеткой
- водяной струей
- скалкой

469 Куда подается зерна в двухраспылительном лабораторном аспираторе?

- в диссудор
- в приемную коробку
- в поточную линию
- в транспортер
- в аспиратор

470 Куда подается зерно из приемной коробки аспиратора?

- в аспиратор
- в обратимую доску
- в транспортер
- в дежу
- в диссудор

471 Сколько раз зерно подвергается воздушному потоку в аспираторе?

- 6.0
- 2.0
- 3.0
- 4.0
- 1.0

472 Чему подвергается зерно в аспираторе?

- обезвоживанию
- воздушному потоку
- увеличению температуры
- уменьшается давление
- уменьшению температуры

473 Что происходит в разных сортах муки при созревании?

- окисляется
- отбеливается мука, клейковина прочнеет, улучшается хлебопекарное свойство муки
- увеличивается выход муки
- клейковина липнет
- увеличивается белок

474 Что происходит в муке при хранении на долгое время?

- происходит старение коллоидов
- белки теряют способность набухания
- идет необратимый процесс в белке
- белки теряют способность образования клейковины
- тускнеет цвет муки

475 Чем связано процесс горькования муки?

- присутствием кислорода
- окислением и разрушением липидов
- температурой и влажностью
- уменьшением белка
- увеличением белка

476 При какой относительной влажности происходит плесневение муки?

- меньше 48%
- больше 75%
- меньше 75%
- больше 65%
- меньше 45%

477 В связи с чем происходит окисление муки?

- увеличением белка
- увеличением кислотообразующих бактерий в во внутреннес слое
- уменьшением кислотообразующих бактерий во внутреннем слое
- увеличением белка
- увеличением жира

478 На поверхность чего поднимается легкие примеси в составе зерна при мойке?

- клейковины
- воды
- жира и белка
- муки
- оболочки

479 Где используют зерно засоренный обходимыми примесями?

- в общественном питании
- в животноводстве
- в рыболовстве
- в мельницах
- в легкой промышленности

480 Цель смачивания разных зерен до обработки

- очистка от металлических примесей
- для легкого отделения оболочки зерна
- для увеличения кислотности
- для ослабления активных кислот
- для уплотнения структуры зерна

481 Какое влияние оказывает раскалывание и измельчение зерна на выход муки

- частично
- положительно
- отрицательно
- влияет на клейковину
- влияет на кислотность

482 От каких факторов зависит количество муки?

- от белизны муки
- от качества используемого зерна
- от типа муки
- от вида зерна
- от цветности муки

483 На какие свойства положительно влияет процесс вентиляции зерна?

- на пористость изделий
- на качество муки, структурно-механические, биохимические свойства
- на структурно-механическое
- на биохимические
- на цвет муки

484 Куда входит улавливаемым воздушным потоком пыль при помощи трубы аспирации в лабораторном аспираторе?

- в выходному патрубку
- в осадительную камеру
- в тарнспортер
- в приемную воронку
- в сжимаемую камеру

485 Сила переходится вентилятора в двух распылительном лабораторном аспираторе?

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

486 Сколько оборотов в мин делает переходник вентилятора в двух распылительных лабораторных аспираторах

- 400 об/мин
- 1450 об/мин
- 850 об/мин
- 1580 об/мин
- 600 об/мин

487 Длина питательной трубы аспиратора в двух распылительном аспираторе

- 22 см
- 35 см
- 5 см
- 7 см
- 18 см

488 Какова хлебопекарное свойство муки не смотря на ее высокий выход и меньшую зольность

- удовлетворительным
- не высоким
- высоким
- средним
- отличным

489 Какова потребительская особенность зерна не смотря на ее удовлетворительное свойства помола?

- никакая
- высокая
- низкая
- средняя
- очень низкая

490 Каким аспиратором пользуются для сушки злаковых?

- распылительным
- кондиционерным, нагревательным
- элеваторным
- ручным
- спараторным

491 Цель двухкратной очистки зерна?

- повышение качества
- повторная очистка зерна
- хорошая мойка

- увеличение сушки
- очистка примесей

492 Второе значимое зерно в помоле после пшеницы

- крупа
- рожь
- просо, ячмень
- ячмень
- гречка

493 Величина зазора сепаратора для калибровки ржаного зерна?

- 0,9-1,2 мм
- 0,2-0,3 мм
- 1,2-1,8 мм
- 1,8-4,2 мм
- 0,6-0,9 мм

494 Скорость машин для отделения оболочки ржаного зерна

- 16-18 м/сек
- 1-2 м/сек
- 3-4 м/сек
- 7-12 м/сек
- 12-16 м/сек

495 Время проведения каждого опыта в двух распылительном лабораторном аспираторе

- 25 сек
- 15 сек
- 5 сек
- 12 сек
- 18 сек

496 По какому показателю определяют технологическую эффективность работы аспиратора?

- очистка легкого примесей
- легкая примесь, очистка поверхности зерна, количество отходов
- очистка от семян, количество отходов зерна
- по клейковине
- по засоренности

497 Сколько тон зерна нужно для получения высшей сортовой ржаной муки?

- 30-35
- 40-45
- 44166.0
- 25-30
- 75.0

498 Какой операцией пользуются имеющую важность при обработке ржаного зерна?

- сжимом
- холодильной вентиляцией
- теплой мойкой

- холодной мойкой
- разделкой

499 Сколько % золы должно быть в ржаной зерне 2-госорта при выходе 30%-ой муки?

- 0.003
- 0,6-0,7%
- 0.022
- 3,2-4,8%
- 1,2-1,8%

500 Сколько %зольности должен быть в ржаной зерне 2-го сорта при выходе 45%ой муки?

- 1,9-2,1%
- 1,25-1,3%
- 0,8-0,9
- 0,1-0,3%
- 1,7-1,9%

501 Зависимость качества производимых хлебных изделий

- качество пигментов
- качество зерна
- качества белка
- качество зерна
- качество крахмала

502 Какие зерна относятся к 1 группе по технологическим характеристикам?

- зерна используемые как улучшатели
- мягкое зерно
- твердое зерно
- зерна высокой клейковины
- зерна низкой клейковины

503 На сколько групп делятся размещаемые в благоприятных условиях?

- 5.0
- 3.0
- 2.0
- 1.0
- 4.0

504 Как различаются сорта зерен относящиеся к одному типу по хлебопекарным параметрам

- по сорту
- резко
- одинаково
- не различаются
- мало различаются

505 Коэффициент деформации в зерне сорта саррубра

- 63.0
- 98.0
- 105.0

- 27.0
- 52.0

506 Коэффициент деформации в тесте изготовленный из зерна сорта мелинопус

- 85.0
- 243.0
- 320.0
- 65.0
- 210.0

507 Прочность взерне сорта сорруба

- 285.0
- 243.0
- 45.0
- 200.0
- 272.0

508 Какую функцию выполняет сепаратор?

- очищает зерно от крахмала
- очищает примеси ерна
- очищает оболочку зерна
- очищает зерно от алейронового слоя
- очищает зерно от зародыша

509 Зерно относящие, 3 группе по технологическим характеристикам

- мягкое зерно
- слабозерно
- твердое зерно
- зерно низкой клейковины
- ерно высокой клейковины

510 На счет чего выбирают форму и имерение зазора сита в сепараторе

- по структуре зерна
- по крупности зерна
- по цветности зерна
- по форме зерна
- по измельчению зерна

511 Какие особенности увеличивает в хлебопечении при размешивании пшеничной муки

- увеличивается при повышении температуры
- увеличивается выход при 10-12% повышении алвеограммом показателем теста
- увеличивается выход при повышении
- увеличивается выход при повышении кислотности
- увеличивается выход при повышении жира 5%

512 Оборудование для отделения зерна по фракциям

- мукомолным оборудованием
- сито разного диаметра
- сито разной формы

- калибра
- измельчающие оборудование

513 Консистенция зерна мягкой пшеницы

- безжирное
- мягкое
- твердое
- жидкое
- жирное

514 Как измельчаются зерна пустой консистенции мягкой пшеницы

- средне
- легко
- трудно
- крупно
- мелко

515 Для образования баланса каким зерном размещивается зерна высокой зольности

- слабой зольности
- слабой клейковины
- высокой жирностью
- слабой кислотностью
- слабой жирностью

516 Когда получается высокая эффективность в размешивании при помеле

- при добавлении кукурузного зерна
- при размешивании одного и несколько пшеничных зерен
- при измельчении пшеничного зерна
- при смачивании пшеничного зерна
- при добавлении ржаного зерна

517 Влияние на технологические свойства зерна

- оболочка
- структура оболочки и алейронового слоя
- алейроновый слой
- зародыш
- эндосперм

518 Зависимость количества эндосперма и оболочки

- от прочности пшеничного зерна
- от крупноты пшеничного зерна
- от мелочности пшеничного зерна
- от объема пшеничного зерна
- от формы пшеничного зерна

519 Как рассыпывается зерно входящий от сепаратора в коробку

- частично
- по всей ширине сита
- неравномерно

- в виде пучка
- в комплексном виде

520 Изменение происходящие при хранении ржаного зерна на долгое время

- уменьшаются минеральные вещества
- образование плесневаемых гриб
- увеличивается кислотность
- уменьшается жир
- структурно-механическая структура

521 В какой зоне происходит отделение оболочки и зародыша в эндосперме зерна

- в увлажнении зерна
- в помоле
- разрушением
- в сеятельном
- хранение в элеваторе

522 При определении чего можно измерить величины зерна?

- зародыш
- эндосперм
- белок
- жирный поток
- крахмал

523 Влияние оказывающие на биохимические свойства зерна при гидротермической обработке

- влажность
- теплоты и влажности
- теплота
- воды
- кислорода

524 Диаметр прохождения сита в трубе сепаратора?

- 1,2 см
- 5,5 мм
- 3,5 мм
- 7,5 см
- 6,8 см

525 Как влияет на процесс очищение зерна при низкой зольности?

- не влияет
- хорошо
- средне
- плохо
- отрицательно

526 Каким путем очищают зерно от оболочки в очистительной машине?

- физическим свойством
- растиранием
- раздавливанием

- делением
- химическим

527 Чем характеризуется технологическая эффективность поверхности зерна

- степенью белка
- степенью зольности
- степенью жира
- степенью углевода
- степенью витамина

528 Главный показатель отделения зародыша от зерна

- способность смачивания
- способность проращивания
- способность мойки
- способность сжима
- способность очистки

529 Интенсивность проращивания зерна от степени очистки

- 85-90%
- 10-50%
- 50-70%
- 5-10%
- 75-82%

530 Какие вещества моются при очистке зерна влажным способом

- аминокислоты
- минеральные вещества
- белки
- углеводы
- липиды

531 На какие свойства влияют вода проходящая во внутрь зерна при мойке

- условия хранения
- твердость, мягкость, температуру среды
- твердость, мягкость
- влажность воздуха
- температура

532 Причина изменения некоторых свойств при мойке зерна

- прохождение белка во внутрь зерна
- прохождение воды во внутрь зерна
- уменьшение белка
- прохождение витамина во внутрь зерна
- увеличение фермента

533 Содержание белка в целом пшеничном зерне

- 0.07
- 0.16
- 0.21

- 0.43
- 0.03

534 Содержание сахара в целом пшеничном зерне

- 0.027
- 0.0432
- 0.082
- 0.073
- 0.062

535 Содержание белка в эндосперме пшеничного зерна

- 0.012
- 0.129
- 0.213
- 0.037
- 0.007

536 Содержание белка в зародыше пшеничного зерна

- 0.128
- 0.413
- 0.376
- 0.038
- 0.247

537 Содержание крахмала в зародыше пшеничного зерна

- 0.05
- 0.0
- 0.08
- 0.24
- 0.12

538 Содержание сахара в зародыше пшеничного зерна

- 0.167
- 0.2512
- 0.074
- 0.037
- 0.08

539 Содержание клетчатки в целом пшеничном зерне

- 0.067
- 0.0276
- 0.032
- 0.018
- 0.042

540 Содержание клетчатки в эндосперме пшеничного зерна

- 0.007
- 0.0015
- 0.027

- 0.032
- 4.8

541 Содержание клетчатки в оболочке с алейроновым слоем

- 0.115
- 0.162
- 0.087
- 0.045
- 0.037

542 Содержание пентозаны в оболочке в алейроновом слое

- 0.847
- 0.3665
- 0.127
- 0.213
- 0.005

543 Содержание клетчатки в зародыше пшеничного зерна

- 0.007
- 0.0246
- 0.003
- 0.083
- 0.013

544 Содержание пентозаны в целом зерне

- 0.173
- 0.081
- 0.097
- 0.078
- 0.113

545 Содержание жира в целом пшеничном зерне

- 0.0879
- 0.0224
- 8.73
- 0.0372
- 0.0543

546 Содержание жира в оболочке в алейроновом слое

- 0.0683
- 0.0778
- 0.0554
- 0.0372
- 0.0432

547 Содержание жира в зародыше пшеничного зерна

- 0.1203
- 0.1504
- 0.0803

- 15.04
- 0.1102

548 Содержание золы в пшеничном зерне в целом

- 0.0372
- 0.0218
- 0.0292
- 0.083
- 0.0413

549 Содержание золы в эндосперме пшеничного зерна

- 0.032
- 0.0045
- 0.0038
- 0.0132
- 0.0262

550 Содержание золы в оболочке с алейроновым слоем пшеничного зерна

- 5.5%
- 0.1051
- 0.042
- 0.062
- 0.078

551 Содержание золы в зародыше пшеничного зерна

- 0.145
- 0.0632
- 0.0453
- 0.0782
- 0.0982

552 Как влияют азотистые удобрения в зерно?

- понижают фермент
- повышают содержание белка
- понижают содержание лизина
- повышают содержание пигмента
- уменьшают сахарообразование

553 Что образуют белки при набухании в воде?

- крахмал
- клейковину
- белок
- фермент
- кислоты

554 Среднее содержание крахмала в сухом веществе риса?

- 0.032
- 0.62
- 0.055

- 0.047
- 0.049

555 Среднее содержание сахара в сухом веществе риса?

- 0.046
- 0.055
- 0.067
- 0.192
- 0.032

556 Среднее содержание клетчатки в сухом веществе риса?

- 0.055
- 0.025
- 0.049
- 0.037
- 0.012

557 Среднее содержание целлюлозы в сухом веществе риса?

- 0.062
- 0.088
- 0.075
- 0.033
- 0.047

558 Среднее содержание белка в сухом веществе риса?

- 0.197
- 0.135
- 0.075
- 0.147
- 0.182

559 Среднее содержание жира в сухом веществе риса?

- 0.12
- 0.02
- 0.04
- 0.06
- 0.08

560 Среднее содержание золы в сухом веществе риса?

- 0.058
- 0.019
- 0.027
- 0.032
- 0.048

561 Среднее содержание стекловидности ржаного зерна

- 5-12%
- 30-40%
- 20-30%

- 10-15%
- 15-20%

562 Среднее соотношение оболочки в алейроновом слое ржаного зерна

- 0.135
- 0.205
- 0.187
- 0.125
- 0.148

563 Среднее соотношение эндосперма в ржаном зерне

- 0.14
- 0.76
- 0.82
- 0.26
- 0.54

564 Среднее соотношение зародыша в ржаном зерне

- 0.007
- 0.035
- 0.075
- 0.045
- 0.095

565 Содержание углеводной смеси в ржаном зерне

- 0,9-1,1%
- 1,5-3,5%
- 0,7%-0,9%
- 4,7-5,2%
- 5,8-6,3%

566 При какой температуре клейстеризуется ржаной крахмал

- 35°C
- 55°C
- 63°C
- 47°C
- 12°C

567 Температура сушки пшеничного зерна

- 70-75°C
- 45-50°C
- 55-60°C
- 60-65°C
- 65-70°C

568 Температура сушки ржаного зерна

- 95°C
- 60°C
- 70°

- 75°C
- 80°C

569 За какое время отволаживают зерно в силосах в зависимости от стекловидности пшеницы?

- 20-24ч
- 8-20ч
- 6-8ч
- 4-6ч
- 2-4ч

570 На сколько % повторно увлажняют зерно перед размолом?

- 1,7-1,9%
- 0,3-0,5%
- 0,8-1,2%
- 1,2-1,5%
- 0.001

571 На какое время повторно отволаживают зерно перед размолом?

- 1,5 ч
- 20-30 мин
- 30-35 мин
- 35-40 мин
- 1 ч

572 При какой температуре воды моют зерно в холодном кондиционировании

- 3-5°C
- 15-30°C
- 30-35°C
- 10-15°C
- 5-10°C

573 До какого % увлажняют зерновую массу в процессе горячего кондиционирования

- 23-25%
- 17-19%
- 12-15%
- 0.1
- 0.21

574 До какой температуры прогревают зерновую массу в процессе горячего кондиционирования

- 25-30° С
- 35-60 ° С
- 15-17° С
- 65-72° С
- 25-35° С

575 До какой температуры охлаждают зерно после горячего кондиционирования

- 38° С
- 16-20° С

- 25° С
- 25-30° С
- 35° С

576 В течении какого времени отволаживается зерно после горячего кондиционирования

- 30 мин
- 2-9ч
- 8-12 ч
- 14 ч
- 1 ч

577 Что происходит в зерновой массе при нагревании

- подвергается гидролизу
- уплотняется белок, снижается активность ферментов
- повышается активность ферментов
- понижается белок
- повышается кислотность

578 Нагревание до какой ° С зерновой массы уплотняется белок

- 35-40° С
- 50-60° С
- 20-30° С
- 30-35° С
- 40-45° С

579 Какие соединения окрашиваются йодом в фиолетовый цвет

- целлюлоза
- амилодекстрины
- эритродекстрины
- ахродекстрины
- мальтодекстрины

580 Какие соединения окрашиваются йодом в красный цвет

- углеводные связи
- эритродекстрины
- мальтодекстрины
- амилодекстрины
- ахродекстрины

581 Какие соединения йодом не окрашиваются

- гемицеллюлоза
- ахродекстрины
- амилодекстрины
- эритродекстрины
- клетчатка

582 Не растворимые в воде, растворимые в щелочах

- клетчатка
- гемицеллюлозы

- целлюлозы
- углеводные связи
- декстрины

583 Среднее содержание пентозана в высшем сорте пшеничной муке

- 0.0123
- 0.0195
- 0.0082
- 0.0066
- 0.0223

584 Среднее содержание крахмала в высшем сорте пшеничной муке

- 0.82
- 0.79
- 0.63
- 0.52
- 0.28

585 Среднее содержание белка в высшем сорте пшеничной муке

- 0.08
- 0.12
- 0.047
- 0.008
- 0.06

586 Среднее содержание жира в высшем сорте пшеничной муке

- 0.026
- 0.008
- 0.018
- 0.032
- 0.012

587 Среднее содержание общего сахара в высшем сорте пшеничной муке

- 0.042
- 0.018
- 0.023
- 0.014
- 0.008

588 Среднее содержание клетчатки в высшем сорте пшеничной муке

- 0.003
- 0.001
- 0.008
- 0.012
- 0.014

589 Среднее содержание золы в высшем сорте пшеничной муке

- 0.0035
- 0.0055

- 0.0123
- 0.018
- 0.0027

590 Среднее содержание крахмала в I-ом сорте пшеничной муке

- 0.71
- 0.775
- 0.12
- 0.213
- 0.025

591 Среднее содержание пентозана в I-ом сорте пшеничной муке

- 0.001
- 0.025
- 0.775
- 0.12
- 0.0081

592 Среднее содержание белка в I-ом сорте пшеничной муке

- 0.06
- 0.14
- 0.18
- 0.1
- 0.08

593 Среднее содержание жира в I-ом сорте пшеничной муке

- 0.018
- 0.015
- 0.024
- 0.023
- 0.032

594 Среднее содержание общего сахара в I-ом сорте пшеничной муке

- 0.019
- 0.02
- 0.012
- 0.016
- 0.018

595 Среднее содержание клетчатки в I-ом сорте пшеничной муке

- 0.018
- 0.003
- 0.001
- 0.012
- 0.016

596 Температурный режим для слоеного теста при толщине выпекаемых изделий 3-6 мм следующий:

- 250-260°C

- 220-250°C
- 200-220°C
- 230-240°C
- 240-260°C

597 Температурный режим для слоеного теста при толщине выпекаемых изделий 20 мм следующий:

- 250-260°C
- 220-250°C
- 200-220°C
- 230-240°C
- 240-260°C

598 Каким свойствам относится масса натуры зерна?

- технологическим
- физическим
- химическим
- биологическим
- микробиологическим

599 Каким свойствам относится стекловидность зерна?

- технологическим
- физическим
- химическим
- биологическим
- микробиологическим

600 В какой части пшеничного зерна больше целлюлозы?

- во всех частях
- в оболочке
- в эндосперме
- в алейроновом слое
- в зародыше

601 Каким способом определяют консистенцию зерна?

- тензометрическим
- органолептическим
- лабораторным
- визуальным
- микроскопическим

602 Безопасная часть пшеничного зерна

- в поверхностном слое
- в эндосперме
- в алейроновом слое
- с) в оболочке
- в зародыше

603 В какой части пшеничного зерна отсутствует крахмал?

- в зародыше, эндосперме
- в оболочке, зародыше
- в эндосперме
- в оболочке
- в целом мире

604 Каким свойствам относится плотность зерна?

- технологическим
- физическим
- химическим
- биохимическим
- биологическим

605 Когда начинается осахаривание крахмала муки?

- при хранении муки
- при замесе теста
- при брожении теста
- при упеке теста
- после упека

606 Какому процессу относится брожение, гниение?

- механическому
- микробиологическому
- технологическому
- химическому
- технологическому

607 Какому свойству относится обработка пшеничного зерна?

- физиологическому
- технологическому
- химическому
- физическому
- механическому

608 Какому свойству относится сорбционная емкость в пшеничном зерне?

- физиологическому
- физическому
- химическому
- механическому
- технологическому

609 Каким свойством определяют повреждение пшеничного зерна микроорганизмом?

- увлажнением
- агрессивностью
- питанием
- хранением
- размножением

610 Какому свойству относятся микроорганизмы, образующие патологические процессы в

муке?

- технологическим
- патогенным
- агрессивным
- микробиологическим
- вирулентным

611 Чем характеризуются мукомольные свойства зерна?

- раздроблением зерна
- способностью помола зерна
- разбуханием зерна
- измельчением зерна
- отделением зерна

612 Какому свойству относится жизнеспособность микроорганизмов в пшеничном зерне?

- физическому
- радиологическому
- технологическому
- реологическому
- механическому

613 Какие бактерии больше наблюдаются в свежесобранном зерне?

- Bipolaris
- Pseudomonas
- Rhizopus nigricans
- Saccharomyces
- Clostridium

614 Каким органолептическим показателем определяют сорт зерна?

- по вкусу
- по цветности
- по запаху
- по сушке
- по помолу

615 На сколько групп делится качественный показатель зерна?

- 4.0
- 5.0
- 1.0
- 3.0
- 2.0

616 Что делают с пшеничным зерном для производства сортированной муки?

- сушат
- увлажняют
- бланшируют
- набухают
- испаряют

617 Что относится к пшеничному зерну?

- сердцевина
- зародыш
- семенное гнездо
- блюдце
- плодоножка

618 «Эндосперм» к какому виду сырья относится?

- вторичные виноматериалы
- зерно
- яблок
- оливки
- жидкое сырье

619 Партией зерна называются:

- все выше перечисленные
- любое количество однородного по качеству зерна
- любое количество однородного по цвету зерна
- любое количество однородного по размеру зерна
- любое количество неоднородного по составу зерна

620 Зародыш – представляет собой ту часть зерна, из которой:

- не один вариант не правильно
- развивается новое растение
- получают крупу
- получают кожицу
- получают муку

621 На сколько групп показатели качества зерна подразделяется?

- 6.0
- 5.0
- 2.0
- 3.0
- 4.0

622 Один из свойств не относится к качеству зерна:

- механические свойства
- косметические свойства
- химические свойства
- органолептические показатели
- физические свойства

623 Абсолютной массой называют массу:

- зерна в 1 литр объема
- 1000 зерен
- 10 зерен
- 100 зерен
- 10000 зерен

624 Натурной массой называют массу:

- зерна в 10 литр объема
- зерна в 1 литр объема
- 1 зерна
- 5 зерен
- 10 зерен

625 Что из этих показателей не относится к механическим свойствам зерна:

- ползучесть
- время растворения
- модуль упругости
- время релаксации
- вязкость

626 Что из этих показателей характеризует физические свойства зерна:

- энергия прорастания
- абсолютная масса
- зольность
- кислотность
- предельное напряжение

627 Ботанико-физиологические показатели зерна характеризуют:

- ползучесть
- всхожесть
- запах
- стекловидность
- зольность

628 Стекловидность зерна характеризует:

- ботанико-физиологические свойства
- физические свойства
- органолептические свойства
- механические свойства
- химические свойства

629 С помощьюпроисходит разделение частиц отличающихся размерами

- дифракционной решетки
- сит
- триер
- поставов
- дуршлака

630 С помощью сит осуществляется разделение частиц по:

- весу
- размерам
- форме
- цвету
- плотности

631 Как называются частицы, остающиеся на ситах при просеивании?

- высевка
- сход
- выход
- проход
- уход

632 Как называются частицы, просеивающиеся через сита при просеивании?

- выход
- проход
- уход
- сход
- высевка

633 Какие металлические примеси чаще всего встречаются в числе примесей засоряющих зерно?

- полладиум
- сталь и чугун
- серебро
- железо и алюминий
- только алюминий

634 Чем удерживают металлические примеси, засоряющие зерновое сырье?

- магнитным полем
- магнитные сепараторы
- электромагнитные лучи
- автоматическими удержателями
- механическими удержателями

635 На сколько групп делятся магнитные сепараторы?

- 1.0
- 2.0
- 3.0
- 4.0
- много

636 На сколько групп по режиму их работы делятся прессы?

- много
- 2.0
- 1.0
- 3.0
- 4.0

637 На какие группы по режиму их работы делятся прессы?

- импульсного и моментного
- периодического и непрерывного
- прерывного действия и непрерывного
- сезонного и годового

- постоянного и периодического

638 На какие группы делятся прессы по принципу создания давления

- только пневматические
 механические и гидравлические
 шнековые и пневматические
 корпускулярные
 только токовые

639 Белки муки растворимые в чистой воде

- глобулины
 альбумины
 лизин
 глютелины
 проламины

640 Белки муки растворимые в слабых растворах нейтральных солей

- лейцин
 глобулины
 глютемины
 проламины
 альбумины

641 Белки муки растворимые в растворе спирта

- альбумины
 проламины
 протеиды
 глобумины
 глютемины

642 Белки муки растворимые в слабых растворах щелочей

- протамины
 глютемины
 глобумины
 альбумины
 проламины

643 Какой фермент в алейроновом слое зерна

- глютемины и проламины
 альбумины и глобумины
 альбумины и глютелины
 глобумины и глютемины
 проламины и глютемины

644 Какой фермент в эндосперме зерна

- глютемины и альбумины
 проламины и глютамины
 глобумины и глютемины
 альбумины и глобумины

- проламины и глобумины

645 Какая фракция белка вязкая и текучая

- глобулиновая
 глиадиновая
 проламиновая
 альбуминовая
 глютениновая

646 В каких пределах колеблется активная кислотность муки

- 7,2-11
 5,8-6,3
 4,2-8
 1-3,2
 3-5,3

647 Что не относится к химическим свойствам зерна?

- кислотность
 вязкость
 качеством клейковины
 влажность
 зольность

648 Что относится к белкам пшеничной муки

- глобулины
 глиадин и глютелин
 альбумины
 протамины
 гистоны

649 Что образуют белки пшеничной муки

- меланоидные соединения
 клейковину
 органические соединения
 витамины
 кислоты

650 Эндосперм зерновки пшеницы состоит в основном из и

- из крахмала и жиров
 из крахмала и белков
 из жиров и белков
 из крахмала и углеводов
 из углеводов и белков

651 Свойства зерновой массы, обуславливающие процесс самосогревания зерна

- Сыпучесть
 Самосортирование, гигроскопичность
 Сквашистость
 Сорбционные

Теплофизические

652 Какие свойства зерновой массы, способствуют ликвидации процесса самосогревания зерна

- Самосортирование
- Сорбционные
- Сыпучесть
- Сквашистость
- Теплофизические

653 Анатомическая часть зерновки пшеницы, содержащая наибольшее количество жиров

- Щиток
- Зародыш
- Семенные оболочки
- Плодовые оболочки
- Эндосперм

654 Анатомическая часть зерновки пшеницы, содержащая наибольшее количество пищевых волокон

- Щиток
- Семенные плодовые оболочки
- Эндосперм
- Алейроновый слой
- Зародыш

655 Основным аппаратом для измельчения зерна и крупок является _____

- дробилка
- вальцовый станок
- триер
- лузговейка
- мельница

656 Сила муки обусловлена количеством, каких веществ?

- количеством жиров
- белковых
- крахмалистых
- органических
- сахаров

657 Какую муку получают при сложных повторительных помолах ржи без обогащения крупок

- II сорта
- сеяную
- обойную
- ржаную
- I сорта

658 Какую муку получают при сложных повторительных помолах пшеницы с обогащением крупок

- г) сеяную
- д)) сортовую

- а) обойную
- б) пшеничную
- в) 1 сорт

659 Укажите правильную последовательность операций подготовки зерна к помолу: 1- Гидротермическая обработка зерна, 2-Предварительная очистка зерна, 3- Обработка поверхности, 4- Составление помольных партий зерна

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

660 339. Правильная последовательность операций помола зерна в муку. 1- процесс обогащения крупок , 2-размольный процесс, 3-драной процесс , 4 -драной вымол, 5- сортировочный процесс,6 -шлифовочный процесс

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

661 Показатели качества пшеничной муки, определяющие ее сорт

- Число падения
- Белизна, зольность
- Влажность
- Кислотность
- Количество сырой клейковины

662 Сорт пшеничной муки, содержащий наибольшее количество витаминов

- Второй
- Обойная
- Крупчатка
- Высший
- Первый

663 Сорт пшеничной муки, содержащий наименьшее количество жиров

- Обойная
- Высший
- Крупчатка
- Первый
- Второй

664 Сорт пшеничной муки, содержащий наименьшее количество пищевых волокон

- Обойная
- Высший
- Крупчатка
- Первый
- Второй

665 Свойства пшеничной муки, характеризующие состояние ее углеводно-амилазного комплекса

- Водопоглотительная способность
- Газообразующая способность
- Сила
- Способность к потемнению
- Способность к слеживанию

666 Свойства пшеничной муки, характеризующие состояние ее белково-амилазного комплекса

- Способность к слеживанию
- Водопоглотительная способность
- Способность к пожелтению
- Газообразующая способность
- Способность к потемнению

667 Влажность зерна пшеницы, направляемой в зернохранилище (%)

- 20.
- 14;
- 13;
- 15;
- 17;

668 Ферменты, от активности которых зависит газообразующая способность муки?

- полифенолоксидаза;
- амилалитические;
- протеолитические;
- липаза;
- липоксигеназа;

669 Что из перечисленного относится к сыпучим материалам?

- корнеплоды
- молочное сырье
- зерно
- виноградное сырье
- масличное сырье

670 По каким физическим свойствам не сортируют сыпучее сырье на фракции?

- электрическим свойствам
- оптическим свойствам
- магнитным свойствам
- аэродинамическим свойствам
- удельным весом

671 По каким физическим свойствам сортируют сыпучее сырье на фракции?

- акустическим свойствам
- удельному весу
- оптическим свойствам
- удельной теплопроводности

- удельной теплоемкости

672 Цель сортирования сыпучих материалов заключается:

- получение фракций определенного веса
 получение фракций определенной крупности
 получение однородной массы
 получение гомогенной массы
 получение фракций определенной формы

673 Сколько целей преследует процесс сортирования сыпучих материалов

- 1.0
 2.0
 3.0
 4.0
 5.0

674 Цель сортирования сыпучих материалов состоит:

- выделение примесей на основе отличия их физиологических свойств от свойств материала
 выделение примесей на основе отличия их физических свойств от свойств материала
 выделение примесей на основе отличия их химических свойств от свойств материала
 выделение примесей на основе отличия их микробиологических свойств от свойств материала
 выделение примесей на основе отличия их биохимических свойств от свойств материала

675 Среднее содержание золы в I -ом сорте пшеничной муки на сухое вещество

- 0.01002
 0.0075
 0.002
 0.0082
 0.0102

676 Среднее содержание пентазона во II -ом сорте пшеничной муки на сухое вещество

- 0.031
 0.035
 0.025
 0.028
 0.042

677 Среднее содержание крахмала во II -ом сорте пшеничной муки на сухое вещество

- 0.52
 0.71
 0.82
 0.75
 0.68

678 Среднее содержание белка во II -ом сорте пшеничной муки на сухое вещество

- 0.11
 0.145
 0.05
 0.07

0.18

679 Среднее содержание жира во II -ом сорте пшеничной муки на сухое вещество

0.042

0.015

0.005

0.12

0.035

680 Среднее содержание общего сахара во II -ом сорте пшеничной муки на сухое вещество

0.057

0.028

0.042

0.036

0.014

681 Среднее содержание клетчатки во II -ом сорте пшеничной муки на сухое вещество

0.012

0.008

0.048

0.003

0.027

682 Среднее содержание золы во I -ом сорте пшеничной муки на сухое вещество

0.0552

0.0125

0.0375

0.0282

0.0463

683 Среднее содержание пентазона в обойной муки на сухое вещество

0.036

0.072

0.098

0.084

0.044

684 Среднее содержание крахмала в обойной муки на сухое вещество

0.74

0.66

0.844

0.278

0.426

685 Среднее содержание белка в обойной муки на сухое вещество

0.06

0.16

0.08

0.03

0.11

686 Среднее содержание жира в обойной муке на сухое вещество

0.001

0.021

0.14

0.16

0.008

687 Среднее содержание общего сахара в обойной муке на сухое вещество

0.27

0.04

0.008

0.018

0.012

688 Среднее содержание клетчатки в обойной муке на сухое вещество

0.043

0.023

0.007

0.009

0.011

689 Среднее содержание золы в обойной муке на сухое вещество

0.006

0.019

0.023

0.042

0.053

690 Среднее содержание пентозана в сеяной ржаной муке на сухое вещество

0.024

0.045

0.054

0.068

0.072

691 Среднее содержание крахмала в сеяной ржаной муке на сухое вещество

0.245

0.735

0.0662

0.834

0.515

692 Среднее содержание белка в сеяной ржаной муке на сухое вещество

0.11

0.09

0.003

0.16

0.14

693 Среднее содержание жира в сеяной ржаной муке на сухое вещество

- 0.034
- 0.011
- 0.018
- 0.027
- 0.005

694 Среднее содержание жира в сеяной ржаной муке на сухое вещество

- 0.011
- 0.047
- 0.008
- 0.013
- 0.018

695 Среднее содержание клетчатки в сеяной ржаной муке на сухое вещество

- 0.008
- 0.004
- 0.002
- 0.001
- 0.011

696 Среднее содержание пентозана в обдирной ржаной муке на сухое вещество

- 0.09
- 0.06
- 0.03
- 0.007
- 0.013

697 Среднее содержание крахмала в обдирной ржаной муке на сухое вещество

- 0.09
- 0.67
- 0.047
- 0.004
- 0.735

698 Среднее содержание белка в обдирной ржаной муке на сухое вещество

- 0.084
- 0.105
- 0.027
- 0.003
- 0.072

699 Среднее содержание общего сахара в обдирной ржаной муке на сухое вещество

- 0.034
- 0.024
- 0.017
- 0.015

