

Варіант 1

Завдання 1.

При перед дефекації дифузійного соку відбувається нейтралізація:

- А) фосфорної, щавелевої, лимонної, винної та інших кислот;
- Б) усіх нецукрів;
- В) амінокислот.

Завдання 2.

Яким процесом завершується кожна операція подрібнення зерна?

- А) мікробіологічного очищення;
- Б) охолодження;
- В) сортування.

Завдання 3.

Назва напою із зброженого яблучного соку:

- А) квас;
- Б) сидр;
- В) пиво.

Завдання 4.

Розподіл зерен зеленого горошку за густиною здійснюють:

- А) у зерновому сепараторі;
- Б) з використання фінометра;
- В) у флотаційній сортувальній машині.

Завдання 5.

Саломас – це продукт, щоотримується в результаті:

- А) підвищення кислотності;
- Б) рафінування рослинних олій;
- В) технологічних дій на жири з метою підвищення температури плавлення.

Завдання 6.

Після пастеризації і гомогенізації суміші морозива слід...

- А) просепарувати;
- Б) охолодити;
- В) направити на фризрування.

Завдання 7.

Субпродукти – це...

- А) внутрішні їстівні органи і частини тваринного організму, які отримують при переробці худоби і свиней;
- Б) забійна маса тварини;
- В) роги, ратиці, ребра, трахея.

Завдання 8.

Наведіть характеристику сиров'ялених ковбас.

А) відрізняються від інших видів ковбас тим, що основною складовою рецептур ковбас і паштетів є проварені паренхіматозні органи забійних тварин, до яких додають варене м'ясо. Основною операцією термічного оброблення є варіння;

Б) призначені для тривалого зберігання (до року за температури 8 °С) унаслідок зневоднення їх у процесі сушіння. Обсмажування, варіння та копчення таких ковбас не передбачено;

В) виробництво цієї групи ковбас передбачає виконання таких операцій, як підготовка сировини, подрібнення, осадження, обсмажування, варіння та охолодження. Основною технологічною операцією є запікання за температури понад 100 °С.

Завдання 9.

Для плівкового сушіння під час виготовлення сухих молочних консервів характерною особливістю є:

А) розпилення згущеного продукту на дуже дрібні краплі;

Б) потрапляння розпиленого згущеного продукту у потік гарячого повітря, в якому швидко випаровується волога;

В) розпилення чи нанесення тонким шаром згущеного продукту на обертові вальці, поверхня яких нагрівається паром до температури 105... 130 °С.

Завдання 10.

Харчовий продукт, що містить тільки молочний жир та плазму молока, рівномірно розподілену у жировій фазі – це...

А) масло;

Б) сир;

В) морозиво.

Завдання 11.

Який об'єм середовища заливається в чашку Петрі?

А) 5 – 10 мл; Б) 15 – 20 мл; В) 25 – 30 мл.

Завдання 12.

Маслянокислі бактерії за типом дихання відносяться до:

А) анаеробних; Б) аеробних; В) мікроаерофільних.

Завдання 13.



А) здатність розщеплювати білки;
Б) здатність розщеплювати вуглеводи;
В) здатність розщеплювати жири.

А) додаткового бар'єру від механічного пошкодження, висушування, дії низьких температур;

Б) перенесені поживних речовин в середину мікробної клітини;

В) синтезу білків і прикріплення мікробної клітини до об'єктів.

А) повного знищення мікроорганізмів;
Б) припинення їх спороутворення;
В) повного знищення вегетативних клітин.

А) його нативна будова;
Б) руйнування первинної структури;
В) властивість проходити через напівпроникну мембрану.

А) реакцією ізомеризації; Б) реакцією гідролізу; В) реакцією карамелізації.

А) сублімація; Б) стерилізація; В) бланшування.



Бродіння – це

- А) сукупність процесів ферментативного перетворення білків, що відбуваються в аеробних умовах;
- Б) сукупність процесів ферментативного перетворення вуглеводів, що відбуваються в анаеробних умовах;
- В) сукупність процесів ферментативного перетворення жирів, що відбуваються в аеробних умовах.

Завдання 20.

Дія або технологічний вплив на сировину (проміжний або кінцевий продукт), які відбуваються у певному місці і за певний час та приводять до передбачуваної зміни характеристик або властивостей – це

- А) технологічна взаємодія; Б) технологічна операція; 3) технологічна лінія.

Завдання 21.

Гемоглобін – це складний білок, який належить до класу:

- А) хромопротейдів;
- Б) ліпопротейдів;
- В) фосфопротейдів.

Завдання 22.

До піримідинових основ відносяться:

- А) аденін, тимін;
- Б) цитозин, аденін;
- В) урацил, тимін.

Завдання 23.

Процес бета-окиснення ацил-КоА відбувається:

- А) в лізосомах;
- Б) в матриксі мітохондрій;
- В) в цитоплазмі клітин.

Завдання 24.

Якою специфічністю володіє пепсин?

- А) відносною;
- Б) абсолютною;
- В) стехіометричною.

Завдання 25.



Синтез АТФ здійснюється:

- А) АТФ-синтетазою;
- Б) АТФ-гідролазою;
- В) АТФ-АДФ-ізомеразою.

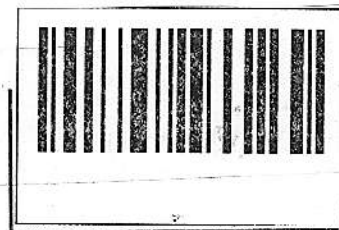
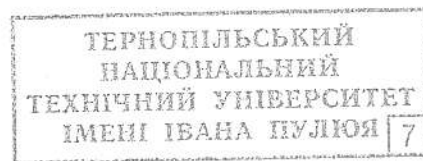
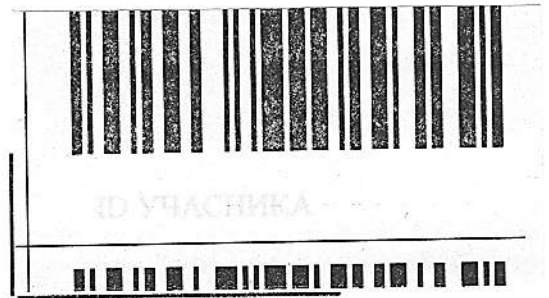
Ректор



ФАХОВЕ ВИПРОБУВАННЯ

- №1 ☒ A ☐ Б ☐ В
- №2 ☐ A ☐ Б ☒ В
- №3 ☐ A ☒ Б ☐ В
- №4 ☐ A ☐ Б ☒ В
- №5 ☐ A ☐ Б ☒ В
- №6 ☐ A ☐ Б ☒ В
- №7 ☒ A ☐ Б ☐ В
- №8 ☐ A ☒ Б ☐ В
- №9 ☐ A ☐ Б ☒ В
- №10 ☒ A ☐ Б ☐ В
- №11 ☒ A ☐ Б ☐ В
- №12 ☒ A ☐ Б ☐ В
- №13 ☐ A ☒ Б ☐ В
- №14 ☒ A ☐ Б ☐ В
- №15 ☐ A ☐ Б ☒ В
- №16 ☐ A ☒ Б ☐ В
- №17 ☐ A ☒ Б ☐ В
- №18 ☒ A ☐ Б ☐ В
- №19 ☐ A ☒ Б ☐ В
- №20 ☐ A ☒ Б ☐ В
- №21 ☒ A ☐ Б ☐ В
- №22 ☐ A ☐ Б ☒ В
- №23 ☐ A ☒ Б ☐ В
- №24 ☒ A ☐ Б ☐ В
- №25 ☒ A ☐ Б ☐ В

Розв'яжіть завдання, виберіть правильну відповідь і відмітьте знаком (хрестиком, галочкою). Розв'язки і пояснення до відповідей не вимагаються. Завдання, відповідь до яких не вибрано, або вибрано більше однієї відповіді, оцінюються 0 балами.



Підпис учасника:

