

Варіант 10

Завдання 1.

З процесів, який іде першим при переробці насіння на олію:

- А) очищення насіння від домішок;
- Б) відокремлення оболонки;
- В) гідротермічна обробка насіння.

Завдання 2.

Екстракція - це:

- А) витяг жиру за допомогою гострої пари;
- Б) витяг жиру за допомогою електричних імпульсів;
- В) витяг жиру за допомогою летких розчинників.

Завдання 3.

В Україні перші цукроварні було збудовано в.....

- А) 1822-1824;
- Б) 1624;
- В) 1524.

Завдання 4.

Для отримання солоду в спиртовій промисловості використовують:

- А) пшеницю, ячмінь;
- Б) просо, овес;
- В) всі відповіді вірні.

Завдання 5.

Що являється основним процесом рафінування?

- А) відокремлення сахарози від нецукрів шляхом її багаторазової кристалізації;
- Б) зменшення вмісту вапна і солей кальцію в соці до мінімальної межі;
- В) отримання із стружки буряка максимально можливої кількості сахарози.

Завдання 6.

Які існують два основні способи виробництва сиру кисломолочного?

- А) традиційний та роздільний;
- Б) роздільний та термостатним;
- В) резервуарний та термостатний.

Завдання 7.

Молочний продукт, який виготовляють ферментацією молока спеціальними мікроорганізмами – це...

- А) молоко питне;
- Б) вершки;
- В) кисломолочний продукт.

Завдання 8.

М'ясо яловичини, що містить не більше ніж 6 % сполучнотканинних утворень, відносять до....сорту.

- А) вищого; Б) першого; В) другого.

Завдання 9.

Під час виготовлення морозива фризерування – це:

- А) збивання молочної суміші;
Б) гартування молочної суміші;
В) збивання і заморожування молочної суміші.

Завдання 10.

До морозива, що виготовлене на молочної основі відносять:

- А) сорбет; Б) пломбір; В) плодово-ягідне.

Завдання 11.

Пропіоновокисле бродіння є важливе при виробництві:

- А) йогуртів; Б) сметани; В) сиру.

Завдання 12.

Полегшена дифузія – це процес транспортування поживної речовини за участю пермеаз, яка відбувається із

- А) затратою вуглекислого газу; Б) без затрат енергії; В) затратою кисню.

Завдання 13.

Під час стерилізації гинуть:

- А) вегетативні форми мікроорганізмів;
Б) спорові форми мікроорганізмів;
В) усі форми бактерій.

Завдання 14.

Цитоплазматична мембрана виконує функції:

- А) синтезу білків, жирів, вуглеводів;
Б) передачі спадковості;
В) роздільної перегородки через яку за допомогою ферментів пермеаз невинно здійснюється активний транспорт різних речовин, які потрібні для життєдіяльності бактерій.



Завдання 15.

Протеолітичні властивості мікроорганізмів це –

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

Завдання 16.

Потемніння яблук під час їх нарізання пов'язане з

- А) окисненням поліфенолів;
- Б) гідролізом пектинів;
- В) перетворенням антоціанів.

Завдання 17.

Гліцериди ненасичених жирних кислот у порівнянні з гліцеридами насичених

- А) окиснюються швидше;
- Б) окиснюються повільніше;
- В) окиснюються з однаковою швидкістю.

Завдання 18.

Вишкання – це

- А) обробка харчових продуктів леткими речовинами диму, що утворюється при неповному згорянні деревини;
- Б) продавлювання тістоподібної маси через матрицю під тиском при високій температурі;
- В) процес підігрівання тістових заготовок, при якому відбувається їх перехід із стану тіста у стан хліба.

Завдання 19.



Ферментами називають

- А) вітаміни, які синтезуються в живих клітинах рослин, тварин або мікроорганізмів і регулюють перебіг всіх важливих процесів організму;
- Б) специфічні білкові речовини, які синтезуються в живих клітинах рослин, тварин або мікроорганізмів і регулюють перебіг всіх важливих процесів в організмі;
- В) специфічні ліпіди, які не синтезуються в живих клітинах рослин, тварин або мікроорганізмів і потрібні для регулювання перебігу всіх важливих процесів організму.

Завдання 20.

Ліогелі – це

- А) гелі, в результаті утворення яких розчинник повністю утримується гелеуворожуючою речовиною;
- Б) гелі, у яких дисперсійне середовище є олією;
- В) гелі, в результаті утворення яких розчинник частково виділяється під час гелеутворення.

Завдання 21.

Специфічність дії ферменту залежить від:

- А) амінокислотного складу;
- Б) третинної структури;
- В) впорядкованості та конформаційної рухливості активного центру.

Завдання 22.

Процес бета-окиснення ацил-КоА відбувається:

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

Завдання 23.

Процес розпаду глікогену до молочної кислоти називається:

- А) глюкогенезом;
- Б) глікогенолізом;
- В) глікогеногенезом.

Завдання 24.



Утворення фумарату каталізує:

- А) сукцинатдегідрогеназа;
- Б) цитратсинтетаза;
- В) пермеаза.

Завдання 25.

До дисахаридів належать:

- А) глюкоза, мальтоза;
- Б) сахароза, фруктоза;
- В) сахароза, лактоза.

Ректор



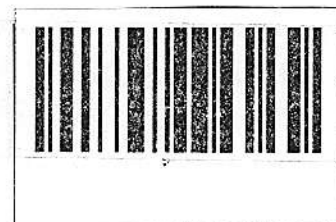
ФАХОВЕ ВИПРОБУВАННЯ

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



ТЕРНОПІЛЬСЬКИЙ
НАЦІОНАЛЬНИЙ
ТЕХНІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ІМЕНІ ІВАНА ПУЛЮЯ 7



Підпис учасника:



6 398387 884370