

Варіант 12

Завдання 1.

Температура бродіння білих столових вин складає:

- А) 60...65°C; Б) 15...18°C; В) 3...5°C.

Завдання 2.

Дифузія (екстракція) – це.....

- А) процес отримання бурякової стружки із цукрових буряків;
Б) процес вивільнення із складної речовини одного чи декількох компонентів під дією розчинника (екстрагента), що має вибіркову здатність розчиняти лише ті компоненти, що необхідні для екстрагування;
В) процес розділення утфелю та міжкристалічної рідини.

Завдання 3.

Оптимальна кислотність майонезу:

- А) РН 5,5; Б) РН 4,6; В) РН 6,0.

Завдання 4.

З якою метою при випіканні житнього хліба встановлюють високу температуру в першій зоні випікання?

- А) для утворення забарвленої скоринки;
Б) для швидшого випікання;
В) для закріплення форми виробів.

Завдання 5.

Витяжку із прянощів при виробництві овочевих маринадів готують

- А) настоюванням у 2%-му розчині кухонної солі;
Б) настоюванням у 20%-му розчині кухонної солі;
В) настоюванням у 20%-му розчині оцтової кислоти.

Завдання 6.

Парне м'ясо – це м'ясо, яке отримано безпосередньо після забою худоби і має температуру у товщі м'язів

- А) 0.....4°C; Б) 35°C; В) мінус 6°C.

Завдання 7.

Оглушення свиней газовою сумішшю здійснюють протягом....

- А) 30 с; Б) 45 с; В) 60 с.

Завдання 8.

Коптильні рідини призначені для.....

- А) поверхневої обробки м'ясопродуктів;
- Б) введення безпосередньо в м'ясну сировину в складі шприцювальних розсолів;
- В) поверхневої обробки та внутрішньом'язового введення;

Завдання 9.

Усі види тварин, що надходять на м'ясокомбінати, як сировина для отримання м'яса та продуктів забою, називають....

- А) парними;
- Б) забійними;
- В) м'ясними.

Завдання 10.

Котрий із наведених способів впливу на центральну нервову систему належить до способів оглушення худоби?

- А) дія електричного струму;
- Б) дія низьких температур;
- В) дія лікарських речовин.

Завдання 11.

Ліполітичні властивості мікроорганізмів це –

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

Завдання 12.

Потенційна можливість збереження продукту без його псування мікроорганізмами називається:

- А) безпечністю;
- Б) мікробіологічною стійкістю;
- В) санітарністю.

Завдання 13.

У якому із приміщень лабораторії з контролю сировини і продуктів тваринного походження здійснюється стерилізація з використанням насиченої пари під тиском?

- А) боксі;
- Б) термостатній кімнаті;
- В) автоклавній.

Завдання 14.

Які форми мікроорганізмів не гинуть при пастеризації?

- А) вегетативні;
- Б) споріві;
- В) капсульні.



Завдання 15.

Як називається мікроорганізми, які ростуть при підвищеному рН середовища:

- А) психротрофи; Б) алкофіли; В) ацидофіли.

Завдання 16.

Компресійні властивості

А) характеризують поведінку об'єму продукту при дії на нього зсувних і дотичних напруг;

Б) характеризують поведінку об'єму продукту при дії на нього нормальних напруг в замкненій формі між двома пластинами або при якомусь іншому способі розтягнення-стиску зразка продукту;

В) проявляються при зсуві чи відриві продукту від твердої поверхні.

Завдання 17.

Складна колоїдна система, що містить розчин амілози і амілопектину та набухлі крохмальні зерна, – це

- А) клей; Б) емульсія; В) клейстер.

Завдання 18.

Процес подрібнення рідких, твердих і газоподібних речовин у рідині, а також подрібнення рідких і твердих речовин в газі з метою утворення дисперсних систем

- А) диспергування; Б) фільтрування; В) декантація.

Завдання 19.

Емульсії, суспензії, піни – це

- А) розчини ВМС; Б) гетерогенні дисперсні системи; В) сплави.

Завдання 20.

Процес розпаду дисахаридів під час нагрівання у присутності кислот чи ферментів – це

- А) гідроліз; Б) гідратація; В) меланоїдиноутворення.

Завдання 21.



Комплекс біохімічних і фізіологічних процесів, які забезпечують надходження в організм речовин з навколишнього середовища, засвоєння їх, перетворення в тканинах, виділення продуктів обміну (метаболітів) з організму у зовнішнє середовище – це:

- А) катаболізм;
- Б) метаболізм;
- В) анаболізм.

Завдання 22.

Вищі жирні кислоти в процесі їх метаболізму в організмі розщеплюються переважно шляхом:

- А) альфа-окиснення;
- Б) бета-окиснення;
- В) гама-окиснення.

Завдання 23.

Система хімічних реакцій, в ході яких молекула ацетил-КоА окислюється до H_2O і CO_2 і при цьому утворюється 12 молекул АТФ – це:

- А) глікогеноліз;
- Б) цикл Кребса;
- В) гідроліз.

Завдання 24.

До насичених жирних кислот відносять:

- А) лауринову;
- Б) лінолеву;
- В) олеїнову.

Завдання 25.

Лактоза складається із:

- А) двох залишків глюкози;
- Б) залишків глюкози і фруктози;
- В) залишків глюкози і галактози.

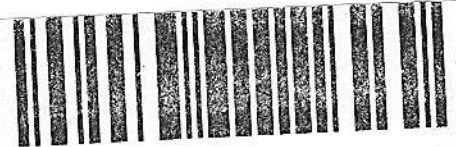
Ректор



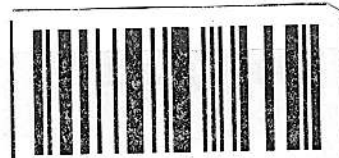
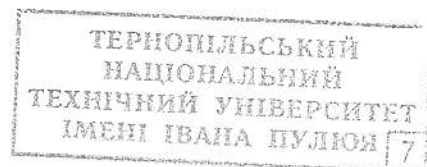
ФАХОВЕ ВИПРОБУВАННЯ

- №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.



ID УЧАСНИКА



Правильних відповідей 24
Оценено К.Б. [Signature]
Кухтин М.В. [Signature]

Підпис учасника:

[Signature]



6 398387 884370