

Варіант 13

Завдання 1.

З якою метою проводять кондиціювання пшеничного зерна перед його помелом?

- А) зміцнення алейронового шару;
- Б) послаблення зв'язку між периферійними частинами зерна та ендоспермом;
- В) для зміцнення клейковини.

Завдання 2.

Відбір дифузійного соку складає.....

- А) 115-130%;
- Б) 95-100%;
- В) 85-90%.

Завдання 3.

Основними показниками, що впливають на сорт борошна є?

- А) вологість і зольність;
- Б) вихід і зольність;
- В) вологість і кислотність.

Завдання 4.

Під час виробництва маргарину молоко пастеризують

- А) 80...85 °С;
- Б) 100...105 °С;
- В) 20...45 °С.

Завдання 5.

Олійність соняшникового насіння

- А) 10...12%;
- Б) 52...60%;
- В) 19...22%.

Завдання 6.

Масло з масовою часткою жиру не менше ніж 99,0 % – це...

- А) солодковершкове;
- Б) кисловершкове;
- В) топлене.

Завдання 7.

Консервування молочної сировини висушуванням, що засноване на видаленні з продукту вологи і створенні фізіологічної сухості, відповідає принципу...

- А) абіозу;
- Б) осмоанабіозу;
- В) ксероанабіозу.

Завдання 8.

Після пастеризації і гомогенізації суміші морозива слід...

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

Завдання 9.

Маслянка – це...

- А) побічний продукт, який отримують при виробництві масла;
- Б) харчовий жировий продукт, який складається з молочного та рослинного жиру з масовою часткою загального жиру 50...85 %;
- В) емульсія молочного жиру з масовою часткою вище ніж 61...61,5%.

Завдання 10.

Сухі молочні консерви – це молочні продукти, які ...

- А) сконцентровані видаленням вологи через випарювання у вакуум-випарних;
- Б) отримані згущенням з подальшим сушінням;
- В) отримані внаслідок зсідання молочної сировини під дією сичужного ферменту та закваски.

Завдання 11.

Осмофільні бактерії, це ті які ростуть за високої:

- А) температури; Б) тиску; В) поживних речовин.

Завдання 12.

Мікроорганізми, для яких оптимальна температура для культивування становить 6-20 град. Цельсія - це:

- А) мезофіли; Б) психротрофи; В) термофіли.

Завдання 13.

Популяції клітин мікроорганізмів, що складаються з особин одного виду, називають:

- А) аксенічною культурою; Б) змішаною культурою; В) чистою культурою.

Завдання 14.

Мезофільні бактерії – це бактерії, що ростуть за температури:

- А) вище ніж 40 град. Цельсія; Б) 25-39 град. Цельсія; В) 10-15 град. Цельсія.

Завдання 15.

Протеолітичні властивості мікроорганізмів це –

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

Завдання 16.



Важливою характеристикою дисперсних систем є ступінь подрібнення або дисперсність – це величина

- А) пропорційна розміру частинок;
- Б) протилежна розміру частинок;
- В) рівна розміру частинок.

Завдання 17.

За взаємодією із лугами ліпіди поділяють на дві групи:

- А) кислі та лужні;
- Б) реактивно здатні та нейтральні;
- В) омилювані та неомилювані.

Завдання 18.

Випікання – 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.

Процес диспергування емульсій для одержання продукту, розмір дисперсної фази якого не перебільшує 1...2 мкм, – це

- А) гомогенізація;
- Б) розчинення;
- В) гідратація.

Завдання 20.

Перегонку та ректифікацію застосовують для

- А) розділення сумішей рідин;
- Б) отримання гетерогенних дисперсних систем;
- В) отримання піни.

Завдання 21.



Епімери – це:

- А) стереоізомери, молекули яких являють собою дзеркальне відображення (D і L-ряди);
- Б) стереоізомери, що не являють собою дзеркальне відображення один одного;
- В) діастереомери, що розрізняються конфігурацією одного асиметричного атому Карбону.

Завдання 22.

В шлунку білки починають розщеплюватись під дією:

- А) карбоксипептидази в присутності хлоридної кислоти;
- Б) пепсину в присутності хлоридної кислоти;
- В) трипсину, хімотрипсину.

Завдання 23.

Процес бета-окиснення ацил-КоА відбувається:

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

Завдання 24.

Специфічність дії ферменту залежить від:

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

Завдання 25.

Дикарбонові кислоти:

- А) стимулюють поглинання кисню м'язами;
- Б) стимулюють утворення жирних кислот;
- В) гальмують окиснення пірувату.

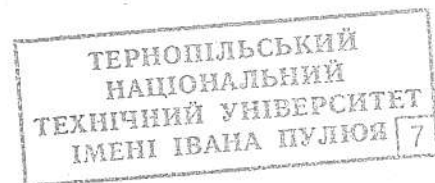
Ректор



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.



Підпис учасника:

