

Вариант 14

Завдання 1.

Технологічна операція, яка слідує за головним бродінням пива:

- А) розлив; Б) доброджування; В) маркування.

Завдання 2.

З якої сировини замішують густу опару для пшеничного хліба?

- А) дріжджів, частини борошна, частини води;
Б) дріжджів, частини борошна, частини води, солі;
В) дріжджів, всієї кількості борошна, води і цукру.

Завдання 3.

Саломас – це продукт, що отримується в результаті:

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

Завдання 4.

Які методи застосовують для підвищення соковіддачі плодів?

- А) пресування;
Б) обробку ферментами, електричним струмом, нагрівання, заморожування;
В) гомогенізацію.

Завдання 5.

Якою є перша назва цукру?

- А) «как-каса»; Б) «кус-куса»; В) «сак-кара».

Завдання 6.

Сир сичужний – це сир, який...

- А) отриманий внаслідок зсідання молочної сировини під дією сичужного ферменту та закваски (заквашувального препарату);
- Б) отримують під час теплового оброблення суміші сирів та інших молочних продуктів з додаванням емульгаторів (стабілізаторів), солей-плавителів, з додаванням чи без додавання харчових добавок;
- В) частково або повністю визріває у розсолі.

Завдання 7.

Сироватка – 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) побічний продукт, який отримують при виробництві сиру.

Завдання 8.

Вихід крові від живої маси для великої рогатої худоби становить не менше:

- А) 2%;
- Б) 3.5%;
- В) 4.5% .

Завдання 9.

Які існують два основні способи виробництва сиру кисломолочного?

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

Завдання 10.

З якою метою здійснюють передзабійну втримку тварин?

- А) виділення вгодованих тварин;
- Б) виділення хворих тварин;
- В) підготовки тварин до забою.

Завдання 11.

Транспортування більшості поживних речовин до мікробної клітини відбувається за допомогою ферментів:

- А) ліпаз;
- Б протеаз;
- В) пермеаз.

Завдання 12.

Які мікроорганізми найкраще будуть рости за температури +35 °С:

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

Завдання 13.

Як називаються кулясті мікробні клітини, що розміщені по чотири клітини внаслідок їх поділу в двох перпендикулярних площинах?

- А) монококи;
- Б) стрептококи;
- В) тетракоки.

Завдання 14.

Грамнегативні мікроорганізми, це ті які фарбуються у колір:

- А) зелено-синій;
- Б) червоний;
- В) темно-фіолетовий.



Завдання 15.

Крива, яка описує логарифм числа клітин статичної культури від часу, дістала назву:

- А) кривої росту; Б) кривої розмноження; В) кривої стабільності;

Завдання 16.

Незасвоювані речовини

- А) легко вступають в обмін речовин організму людини;
Б) не перетравлюються організмом людини і виводяться з нього;
В) речовини, що використовуються організмом лише частково через погану засвоюваність.

Завдання 17.

Пігменти, які мають забарвлення від жовтого до оранжево-червоного, – це

- А) каротиноїди; Б) хлорофіл; В) флавіони.

Завдання 18.

Сукупність декількох дій (операцій) та технологічних впливів, які забезпечують отримання проміжного продукту – це

- А) технологічна стадія; Б) технологічний період; В) технологічна операція.

Завдання 19.

У технології харчових продуктів жири

- А) використовуються лише в продуктах тваринного походження;
Б) виконують роль технологічного середовища, використовуються як екстрагент;
В) використовується лише в продуктах рослинного походження.

Завдання 20.

До функціонально-технологічних властивостей жирів відносяться

- А) нерозчинність у воді, відносно низька температура плавлення, пластичність;
Б) твердість; здатність утворювати піни; розчинність у воді;
В) добра розчинність у воді; здатність до омилення.

Завдання 21.

Які особливості проходження біохімічних реакцій у живих об'єктах?

- А) участь вуглеводів, підвищений тиск, висока швидкість;
Б) участь ензимів, висока точність, висока швидкість;
В) природні значення рН, атмосферний тиск, низька швидкість.



Завдання 22.

Незамінною амінокислотою для організму людини є:

- А) гістидин;
- Б) валін;
- В) тирозин.

Завдання 23.

Якою специфічністю володіє пепсин?

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

Завдання 24.

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 25.

Глюкозо-6-фосфат гальмує:

- А) лактазу;
- Б) сахаразу;
- В) гексокіназу.

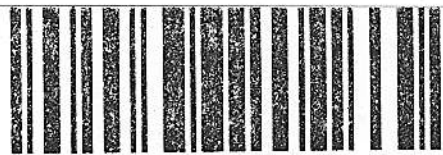
Ректор



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



Правильних відповідей 25
Задачник Л.Г. [Signature]
Куркин М.В. Черв

Підпис учасника:

[Signature]



6 398387 884370