

Варіант 17

Завдання 1.

Види сировини для виробництва спирту:

- А) меляса, цукор, горох;
- Б) меляса, картопля, злаки;
- В) бобові, цукристі речовини та зернові культури.

Завдання 2.

При квашенні капусти і солінні огірків продукти спиртового бродіння, об'єднуючись з кислотами, утворюють ефіри, що

- А) зумовлює сильне піноутворення на поверхні продукту;
- Б) помітно поліпшує смак і аромат готового продукту;
- В) різко погіршує смак готового продукту.

Завдання 3.

Розподіл зерен зеленого горошку за густиною здійснюють:

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

Завдання 4.

Використання яєчного порошку в рецептурах майонезу проводиться з метою:

- А) підвищення кислотності майонезу;
- Б) мікробіологічній стабільності;
- В) підвищення стабільності майонезної емульсії.

Завдання 5.

До міцних алкогольних напоїв не належить:

- А) коньяк;
- Б) пиво;
- В) кальвадос.

Завдання 6.

М'ясними напівфабрикатами називають....

- А) сирі м'ясопродукти, підготовлені до термічного оброблення;
- Б) готові м'ясні вироби, підготовлені до пакування;
- В) м'ясопродукти після термічної обробки.

Завдання 7.

Фризерування не проводять у виробництві ...

А) пломбіру; Б) замороженого фруктового льоду; В) плодово-ягідного морозива.

Завдання 8.

Сушіння сиркопчених ковбас загалом триває:

А) до 15 діб; Б) до 30 діб; В) до 55 діб.

Завдання 9.

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 10.

Свинина знежилована односортна це....

А) м'язова тканина з вмістом видимої жирової тканини 50...85 %

Б) м'язова тканина з вмістом видимої жирової тканини 30...50 %

В) м'язова тканина з вмістом видимої жирової тканини не більш як 30 %

Завдання 11.

Біфідобактерії відносяться до мікроорганізмів, які за типом дихання належать до:

А) анаеробних; Б) аеробних; В) факультативно-анаеробних.

Завдання 12.

Грамнегативні мікроорганізми, це ті які фарбуються у колір:

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

Завдання 13.

Як називається прилад призначений для стерилізації парою?

А) мікроанаеростат; Б) сушильна шафа (піч Пастера); В) автоклав.

Завдання 14.

Мікроорганізми, які здатні розвиватися як в умовах з високим вмістом кисню, так і без нього називаються:

А) аеробами; Б) анаероби; В) факультативні анаероби.

Завдання 15.



Молочнокислі стрептококи відносяться до:

А) грампозитивних паличок; Б) гармпозитивних коків; В) грамнегативних коків.

Завдання 16.

Емульсіями називають

А) дисперсні системи, що складаються з дисперсної газової фази в дисперсійному рідкому середовищі;

Б) дисперсні системи з твердою дисперсною фазою і рідким дисперсійним середовищем;

в) дисперсні системи, що складаються з двох взаємно нерозчинних рідин, одна з яких у вигляді крапельок диспергована у іншій.

Завдання 17.

Зміна форми чи лінійних розмірів тіла під дією зовнішніх сил, при якій частинки чи молекули зміщуються одна відносно одної без порушення цілісності тіла – це

А) релаксація напруг;

Б) деформація;

В) тиксотропія.

Завдання 18.

Одним із методів модифікації молекулярного складу жирової сировини є

А) перекристалізація;

Б) переетерифікація;

В) дезодорація.

Завдання 19.

Температура плавлення жирів підвищується за умови

А) наявності жиророзчинних вітамінів;

Б) підвищення тиску;

В) підвищення вмісту у складі жиру насичених жирних кислот.

Завдання 20.

Для утворення гелю на основі капа-карагінану необхідні іони

А) Гідрогену;

Б) Натрію;

В) Феруму.

Завдання 21.

Універсальним переносником енергії є:

А) холестерин;

Б) АТФ;

В) вітамін С.



Завдання 22.

Живі організми з точки зору термодинаміки:

- А) закриті системи;
- Б) відкриті системи;
- В) ізольовані системи.

Завдання 23.

Ферменти з відносною специфічністю:

- А) каталізують однотипне перетворення декількох подібних субстратів;
- Б) каталізують перетворення лише одного субстрату;
- В) впливають на D-ізомери, але не впливають на L-ізомери.

Завдання 24.

Кількість одиниць ферментативної активності в перерахунку на 1 мг білка називається:

- А) одиницею активності ферменту;
- Б) питомою активністю ферменту;
- В) числом обертів ферменту.

Завдання 25.

Число омилення жиру:

- А) показує скільки міліграмів лугу (KOH) потрібно для нейтралізації вільних жирних кислот, що містяться в 1 г жиру;
- Б) характеризує ступінь ненасиченості жиру;
- В) показує, скільки міліграмів лугу (KOH) необхідно для нейтралізації всіх вищих жирних кислот 1 г жиру після його омилення.

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