

Варіант 18

Завдання 1.

У якій анатомічній частині зерна міститься значна кількість білків, необхідних для формування структурно-механічних властивостей пшеничних дріжджових виробів?

- А) алейроновий шар; Б) оболонка; В) ендосперм.

Завдання 2.

Що таке жом?

- А) знецукрена бурякова стружка;
Б) це суміш кристалів і міжкристальної рідини;
В) афінад.

Завдання 3.

Дифузійний сік ...

- А) майже чорного кольору; Б) прозорий; В) червоного кольору.

Завдання 4.

В коренеплоді цукрового буряка міститься близько води.

- А) 35%; Б) 75%; В) 25%.

Завдання 5.

Яка мета дифузійного процесу в цукровому виробництві?

- А) видобути із стружки буряка максимально можливу кількість сахарози;
Б) видобути із буряка максимально можливу кількість стружки;
В) видобути із стружки буряка максимально можливу кількість нецукрів.

Завдання 6.

Харчовий продукт, що містить тільки молочний жир та плазму молока, рівномірно розподілену у жировій фазі – це...

- А) масло; Б) сир; В) морозиво.

Завдання 7.

Сир – це ...

- А) жировий продукт, який складається з молочного та рослинного жиру з масовою часткою загального жиру 50...85 %;
- Б) білковий продукт, отриманий внаслідок зсідання молочної сировини під дією молокозсідальних ферментів, закваски, або впливу фізико-хімічних факторів;
- В) кисломолочний продукт, який виробляється сквашуванням пряженого молока чистими культурами термофільного молочнокислого стрептокока.

Завдання 8.

Пресування сиру сичужного проводять з метою ...

- А) ущільнення сирної маси;
- Б) формування сирного зерна;
- В) надання продукту характерного смаку і запаху.

Завдання 9.

При виробництві сиру кисломолочного для зростання кислотності і для більш інтенсивного видалення сироватки розрізаний згусток слід...

- А) охолодити; Б) залишають у спокої протягом 40...60 хв; В) вакуумувати.

Завдання 10.

Великошматкові напівфабрикати виділяють із.....

- А) обваленого м'яса; Б) вареного м'яса; В) масованого м'яса.

Завдання 11.

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

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

Завдання 12.

Як називаються кулясті мікробні клітини, що розміщуються у вигляді ланцюжка, їх поділ відбувається в одній площині і дочірні клітини утримуються по кілька штук, є збудниками молочнокислого бродіння?

- А) стрептококи; Б) диплококи; В) стафілококи.

Завдання 13.

Яку групу мікроорганізмів визначають у продуктах, які довго зберігалися за мінусових температур?

- А) психротрофна; Б) мезофільну; В) термофільну.

Завдання 14.

Як проводять знезараження відпрацьованих бактерійних культур і посуду?

- А) автоклавуванням; Б) тиндалізацією; В) в сушильних шафах.



Завдання 15.

Грампозитивні мікроорганізми, це ті які фарбуються у колір:

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

Завдання 16.

Нестійкий до дії високих температур, металів, кисню, значна частка втрачається під час зберігання плодів та овочів – це

А) вітамін А; Б) вітамін С; В) вітамін D.

Завдання 17.

Продуктом часткового гідролізу крохмалю є

A) фруктоза; Б) декстрин; В) пектин.

Завдання 18.

До гомополісахаридів належать

А) крохмаль, глікоген; Б) пектинові речовини; В) лактоза і сахароза.

Завдання 19.

Bі03

А) полягає у створенні умов для нормального перебігу процесів в живих біологічних об'єктах, наслідком чого є підтримання природного імунітету цих об'єктів до захворювання та ураження мікроорганізмами;

Б) полягає у пригніченні або різкому скороченні життєдіяльності мікроорганізмів, гальмуванні ферментативних процесів під дією різних консервуючих факторів;

В) полягає у повному припиненні життєвих фізіологічних процесів та знищенні мікроорганізмів в сировині і харчових продуктах.

Завдання 20.

Деструкція білка – це

А) його нативна будова;

Б) руйнування первинної структури;

В) властивість проходити через напівпроникну мембрану.

Завдання 21.



У 1894 році Фішером була запропонована гіпотеза про механізм дії ферментів. Як називали цю гіпотезу?

- А) гіпотеза специфічності;
- Б) гіпотеза “ключа і замка”;
- В) гіпотеза вимушеної співвідповідності.

Завдання 22.

До ненасичених жирних кислот відносять:

- А) капронову;
- Б) лауринову;
- В) пальмітоолеїнову.

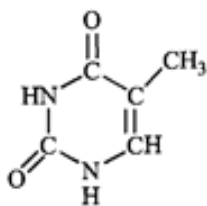
Завдання 23.

Як називається метод, у якому використовують катіоно- або аніонообмінники, з функціональними групами яких обмінюється частина білків залежно від їх заряду і затримується на колонці, тоді як інші білки безперешкодно виходять з колонки?

- А) афінна хроматографія;
- Б) іонообмінна хроматографія;
- В) адсорбційна хроматографія.

Завдання 24.

Структурна формула якої азотистої основи представлена на рисунку?



- А) урацилу;
- Б) цитозину;
- В) тиміну.

Завдання 25.



Як називається метод у якому використовують принцип вибіркової взаємодії білків (чи інших речовин) з закріпленими на носії специфічними речовинами – лігандами, які володіють високою специфічністю щодо певних білків, які потрібно виділити?

- А) афінна хроматографія;
- Б) іонообмінна хроматографія;
- В) адсорбційна хроматографія.

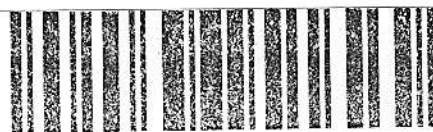
Ректор



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