

Вариант 20

Завдання 1.

Батьківщина цукру.....

- [illegible]

Завдання 2.

Визначення поняття «солод»:

- А) очищене та висушене зерно злакових культур;
Б) пророщене та висушене зерно злакових культур;
В) зволожене та стерилізоване зерно злакових культур.

Завдання 3.

Для підвищення чистоти цукор піддають.....

- А) афінації; Б) стерилізації; В) дефекації.

Завдання 4.

Технологія виробництва крем-меду була розроблена у...

- А) 1917 році; Б) 1928 році; В) 1908 році.

Завдання 5.

Одиниці вимірювання кислотності хліба...

- А) мг оцтової кислоти; Б) град; В) %.

Завдання 6.

Коптильні ароматизатори 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 7.

Сорбет – це морозиво, яке...

- А) виробляють з плодів, ягід або овочів із додаванням основи з молочною сировиною (до 10 % від загальної кількості);
- Б) містить 12...15 % жиру;
- В) вироблене на основі цукрового сиропу з доданням ароматизаторів і за необхідності натуральних та ідентичних натуральним барвників.

Завдання 8.

Як називається дія, внаслідок якої тварина втрачає свідомість?

- А) жилування; Б) знекровлення; В) оглушення.

Завдання 9.

Метою визрівання суміші під час виробництва морозива перед фризеруванням:

- А) покращення смакових властивостей;
Б) покращення збитості;
В) набухання білків і підвищення в'язкості.

Завдання 10.

Шприцювання ковбасних виробів – це...

- А) наповнення ковбасних оболонок фаршем;
Б) процес витримування ковбасних батонів у підвішеному стані;
В) технологічна операція, спрямована на видалення зайвої вологи з ковбасних виробів з метою підвищення терміну їх зберігання.

Завдання 11.

Яке середовище використовують при дослідженні цукролітичних властивостей?

- А) середовище Гісса; Б) середовище Мінкевича; В) м'ясопептонний желатин.

Завдання 12.

Потенційна можливість збереження продукту без його псування мікроорганізмами називається:

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

Завдання 13.

Мікроорганізми, які для своєї життєдіяльності потребують постійно кисень називаються

- А) облігатні аероби; Б) анаероби; В) факультативні анаероби.

Завдання 14.

Який із перерахованих стрептококів належить до термофільних?

- А) *Str. lactic*; Б) *Str. thermophilus*; В) *Str. cremoris*.

Завдання 15.

Збудники маслянокислого бродіння відносять до:

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

Завдання 16.



Потемніння яблук під час їх нарізання пов'язане з

- А) окисненням поліфенолів;
- Б) гідролізом пектинів;
- В) перетворенням антоціанів.

Завдання 17.

Вуглеводи класифікують за наступними групами

- А) глюкоза, фруктоза, галактоза;
- Б) моносахариди, дисахариди, полісахариди;
- В) крохмаль, пектин, целюлоза.

Завдання 18.

Зелене забарвлення овочів (салат, шпинат, щавель, зелений горошок) обумовлює

- А) міоглобін;
- Б) хлорофіл;
- В) каротин.

Завдання 19.

Джерелом вітаміну В₁ є

- А) печінка, ікра, жирна риба, яйця;
- Б) висівки рису і пшениці, пекарські і пивні дріжджі, бобові і зернові культури;
- В) нирки, м'ясні продукти.

Завдання 20.

Процес ферментативного побуріння рослинної сировини пов'язаний із

- А) гідролізом пектинів;
- Б) реакцією меланоїдиноутворення;
- В) окисненням поліфенолів.

Завдання 21.

Які функції виконує мРНК?

- А) доставляє амінокислоти до рибосом;
- Б) забезпечує просторове розташування елементів біосинтезу білка у рибосомах;
- В) переписує інформацію з ДНК про структуру білка і переносить її до рибосом.



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.

Вторинна структура ДНК утворюється завдяки виникненню водневих зв'язків між комплементарними залишками азотистих основ, а саме між:

- А) гуаніном та аденіном;
- Б) гуаніном та цитозином;
- В) гуаніном та тиміном.

Завдання 24.

Рідинно-мозаїчна модель біомембран – це:

- А) фосфоліпідний шар, підсилений з обох боків білками;
- Б) подвійний фосфоліпідний шар, у якому розміщені різним чином занурені у нього білки;
- В) подвійний фосфоліпідний шар, в якому декілька шарів білків різних типів.

Завдання 25.

Ферменти, які каталізують перенесення різних хімічних груп від одного субстрату до іншого, відносяться до класу:

- А) оксидоредуктази;
- Б) трансферази;
- В) гідролази.

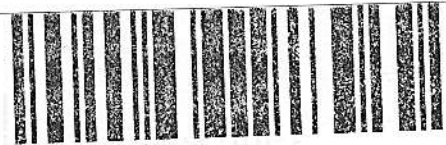
Ректор



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 23
Харченко Л.Є.
Куркин М.В. Заре

Підпис учасника:

Handwritten signature



6 398387 884370