

Варіант 22

Завдання 1.

Які культури відносяться до бобових?

- А) нут; Б) рис; В) пшоно.

Завдання 2.

Оцукрення крохмалю відбувається:

- А) шляхом з'єднання крохмалю з моноцукрами;
Б) шляхом механічного подрібнення зерна;
В) шляхом ферментативного гідролізу.

Завдання 3.

Під час доброджування пива відбувається:

- А) помутніння;
Б) прокисання;
В) освітлення.

Завдання 4.

Яка крупність макаронного борошна?

- А) 300 мкм; Б) до 50 мкм; В) до 100 мкм.

Завдання 5.

Що таке меляса?

- А) продукт, який отримали після уварювання сиропу;
Б) рідина, що є побічним продуктом цукрового виробництва;
В) обезцукрена бурякова стружка.

Завдання 6.

Залежно від способу застосування продуктів неповного згоряння деревини копчення підрозділяють на.....

- А) гаряче, холодне;
Б) димове, бездимне і змішане;
В) швидке, повільне.

Завдання 7.

Під час виробництва масла способом збивання вершки після пастеризації направляють на ...

- А) гомогенізацію; Б) фізичне визрівання; В) фільтрування.

Завдання 8.

Метою визрівання суміші під час виробництва морозива перед фризруванням:

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

Завдання 9.

Сир, який частково або повністю визріває у розсолі – це...

- А) сир кисломолочний; Б) сир розсільний; В) сир плавлений.

Завдання 10.

Отримання високожирних вершків для виготовлення масла відбувається шляхом ...

- А) сепарування вершків традиційної жирності;
Б) уварювання вершків;
В) надою корів спеціальних порід.

Завдання 11.

Що роблять з бактеріологічною петлею після посіву?

- А) прожарюють на вогні; Б) автоклавують; В) ставлять у дезрозчин.

Завдання 12.

Хто вперше застосував щільні живильні середовища для вирощування мікроорганізмів і метод виділення з них чистих культур?

- А) Мечніков; Б) Гамалія; В) Кох.

Завдання 13.

Який мікроорганізм продукує найсильнішу отруту в світі у харчових продуктах:

- А) збудник правця; Б) збудник холери; В) збудник ботулізму.

Завдання 14.

Як класифікуються живильні середовища за консистенцією?

- А) рідкі, напіврідкі, щільні;
Б) природні, штучні, синтетичні;
В) звичайні, спеціальні, диференційно-діагностичні.



Завдання 15.

Причиною виникнення вічок (порожнинок) у сирі є:

А) молочнокисле бродіння; Б) маслянокисле бродіння; В) пропіоновокисле бродіння.

Завдання 16.

Якщо у складі тригліцеридів переважають насичені жирні кислоти, то такі жири

А) мають тверду консистенцію і високу температуру плавлення;

Б) мають рідку консистенцію і низьку температуру плавлення;

В) не дозволяється використовувати при виробництві харчових продуктів.

Завдання 17.

Ліпіди, які гідролізують з утворенням солей жирних кислот, відносяться до

А) насичених;

Б) омилюваних;

В) незамінних.

Завдання 18.

Ліогелі – це

А) гелі, в результаті утворення яких розчинник повністю утримується гелеуючою речовиною;

Б) гелі, у яких дисперсійне середовище є олією;

В) гелі, в результаті утворення яких розчинник частково виділяється під час гелеутворення.

Завдання 19.

Відношення маси отриманого кінцевого продукту до сумарної кількості сировини, яка надійшла в технологічний процес – це

А) вихід продукту;

Б) відходи;

В) втрати.

Завдання 20.

До мікробіологічних методів консервування відносять

А) квашення;

Б) пастеризацію;

В) стерилізацію.

Завдання 21.

Універсальним переносником енергії є:

А) холестерин;

Б) АТФ;

В) вітамін С.

Завдання 22.



В гліколіз включаються наступні сполуки:

- А) сахароза, жирні кислоти;
- Б) глюкоза, крохмаль, глікоген;
- В) фруктоза, манноза, амінокислоти.

Завдання 23.

Ацилгліцеридами називають:

- А) ліпіди, що є складними ефірами гліцеролу та жирних кислот;
- Б) ліпіди, що є складними ефірами циклічних спиртів і жирних кислот;
- В) прості ліпіди, які є складними ефірами вищих жирних кислот та високомолекулярних спиртів.

Завдання 24.

Якою специфічністю володіє аспартатдекарбоксилаза:

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

Завдання 25.

Скільки стереоізомерів має глюкоза (у циклічній формі)?

- А) 8;
- Б) 16;
- В) 32.

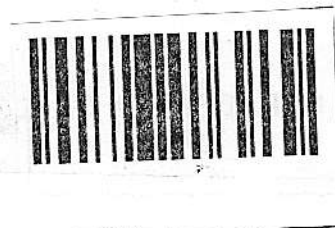
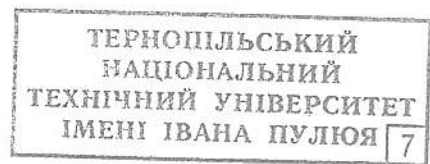
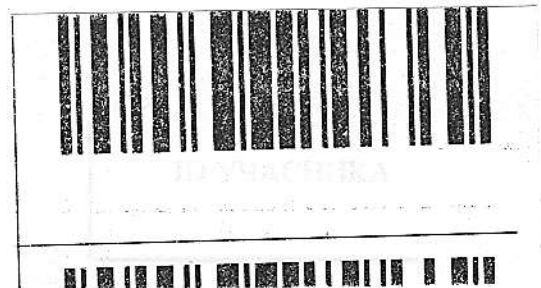
Ректор



ФАХОВЕ ВИПРОБУВАННЯ

- №1 ☒ A ☐ B ☐ B
- №2 ☒ A ☐ B ☐ B
- №3 ☐ A ☒ B ☐ B
- №4 ☐ A ☒ B ☐ B
- №5 ☐ A ☒ B ☐ B
- №6 ☐ A ☒ B ☐ B
- №7 ☒ A ☐ B ☐ B
- №8 ☐ A ☒ B ☐ B
- №9 ☐ A ☒ B ☐ B
- №10 ☒ A ☐ B ☐ B
- №11 ☒ A ☐ B ☐ B
- №12 ☐ A ☐ B ☒ B
- №13 ☐ A ☐ B ☒ B
- №14 ☐ A ☒ B ☐ B
- №15 ☒ A ☐ B ☐ B
- №16 ☐ A ☒ B ☐ B
- №17 ☒ A ☐ B ☐ B
- №18 ☐ A ☐ B ☒ B
- №19 ☒ A ☐ B ☐ B
- №20 ☒ A ☐ B ☐ B
- №21 ☐ A ☐ B ☒ B
- №22 ☒ A ☐ B ☐ B
- №23 ☒ A ☐ B ☐ B
- №24 ☐ A ☒ B ☐ B
- №25 ☐ A ☒ B ☐ B

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

A handwritten signature in black ink.



6 398387 884370