

Варіант 23

Завдання 1.

Які методи застосовують для підвищення соковіддачі плодів?

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

Завдання 2.

У якому стані знаходяться в буряковій стружці сахароза та інші речовини?

- А) твердому;
- Б) розчиненому;
- В) завислому.

Завдання 3.

Змішування соків, отриманих з декількох видів плодів, ягід або їх сортів, називають:

- А) гомогенізацією;
- Б) компенсацією;
- В) купажуванням.

Завдання 4.

Повидло – це

- А) желеподібний продукт, добутий уварюванням плодових чи ягідних пюре або суміші їх з цукром з додаванням або без додавання харчових кислот і пектину;
- Б) драглеподібний продукт, вироблений з плодових і ягідних соків, уварених з цукром з додаванням або без додавання драглеутворюючих речовин і органічних кислот;
- В) продукт желеподібної консистенції, одержаний уварюванням підготовлених плодів з цукровим сиропом з додаванням або без додавання харчового пектину і харчових кислот.

Завдання 5.

При виробництві овочевих маринадів зниження рН забезпечується додаванням

- А) аскорбінової кислоти;
- Б) лимонної кислоти;
- В) оцтової кислоти.

Завдання 6.

Сир, який отримують під час теплового оброблення суміші сирів та інших молочних продуктів з додаванням емульгаторів (стабілізаторів), солей-плавителів, з додаванням чи без додавання харчових добавок – це...

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

Завдання 7.

Особливістю засолювання виробів із шматкового м'яса є.....

- А) попереднє дрібне подрібнення м'яса;
- Б) відсутність операції подрібнення;
- В) розмелювання м'яса.

Завдання 8.

На м'ясопереробні підприємства гоном на невеликі відстані доставляють переважно.....

- А) свиней;
- Б) птицю;
- В) ВРХ та ДРХ.

Завдання 9.

Як змінюються м'язові волокна після варіння?

- А) не змінюються;
- Б) розм'якшуються;
- В) ущільнюються.

Завдання 10.

Сир розсільний – це сир, який...

- А) складається з молочного та рослинного жиру з масовою часткою загального жиру 50...85 %;
- 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 11.

Відсутність у харчових продуктах шкідливих домішок хімічної та біологічної природи, в т.ч. патогенних мікроорганізмів називається:

- А) гігієнічність;
- Б) санітарність;
- В) безпечність.

Завдання 12.

Як називають популяцію бактерійних клітин, що є нащадками однієї клітини?

- А) клон;
- Б) морфовар;
- В) серовар.

Завдання 13.

Термофіли - це мікроорганізми, для яких температурний оптимум становить:

- А) від 20 до 30 град. Цельсія;
- Б) від 31 до 40 град. Цельсія;
- В) від 41 до 50 град. Цельсія.

Завдання 14.



В основі використання антибіотиків лежить явище:

А) антибіоз; Б) антагонізм; В) паразитизм.

Завдання 15.

Який процес заморожування найменше впливає на бактеріальну клітину:

А) повільний; Б) швидкий; В) надшвидкий.

Завдання 16.

Який з наведених процесів використовує низькі температури?

А) бланшування; Б) заморожування; В) пастеризація.

Завдання 17.

Який з наведених процесів у харчовій промисловості є прикладом біохімічного?

А) пастеризація; Б) ферментація; В) гомогенізація.

Завдання 18.

Капілярно-зв'язана волога – це вид

А) хімічного зв'язку; Б) фізико-хімічного зв'язку; В) механічного зв'язку.

Завдання 19.

До вторинних продуктів спиртового бродіння належить

а) етанол; Б) вуглекислота; В) молочна кислота.

Завдання 20.

Яка з наведених операцій належить до механічних методів обробки продуктів?

А) ректифікація; Б) дроблення; В) ферментація.

Завдання 21.

Хеміосмотична гіпотеза окислювального фосфорильовання запропонована:

А) Мітчелом;
Б) Ленінджером;
В) Нортонієм.

Завдання 22.



Як впливає зміна pH середовища на молекули ферменту?

- А) змінюється ступінь іонізації груп $-NH_2$, $-COOH$ та інших груп в активному центрі ферменту;
- Б) стабілізується вторинна структура ферменту;
- В) відбувається гідроліз ферменту.

Завдання 23.

Універсальною якісною на α -амінокислоти є реакція:

- А) нінгідрінова;
- Б) Фоля;
- В) ксантопротеїнова.

Завдання 24.

Нуклеїнові кислоти – це біополімери, у яких залишки мононуклеотидів з'єднані між собою:

- А) 3'-5'- фосфодієфірним зв'язком;
- Б) 1-4-глікозидним зв'язком;
- В) 1-6-глікозидним зв'язком.

Завдання 25.

Лізосоми:

- А) синтезують АТФ, яка є джерелом енергії для здійснення процесів життєдіяльності клітин і цілого організму;
- Б) містять комплекс ферментів, здатних розщеплювати білки, жири, вуглеводи, нуклеїнові кислоти;
- В) забезпечують синтез білків.

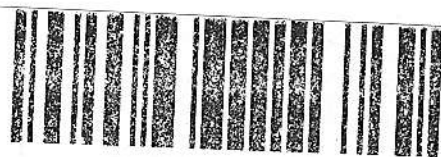
Ректор



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:

Yi



6 398387 884370