

Варіант 24

Завдання 1.

Для пом'якшення режимів стерилізації овочеві соки

- А) обробляють ферментними препаратами;
- Б) освітлюють;
- В) підкислюють.

Завдання 2.

З процесів, який іде першим при переробці насіння на олію:

- А) очищення насіння від домішок;
- Б) відокремлення оболонки;
- В) гідротермічна обробка насіння.

Завдання 3.

З якою метою проводять водно-теплове оброблення зерна перед помелом?

- А) відділити зародок;
- Б) збільшити еластичність оболонки;
- В) простерилізувати зерно.

Завдання 4.

Яка тривалість випікання хліба пшеничного в першій зоні печі?

- А) 20 хв; Б) 40-45 хв; В) 2-3 хв.

Завдання 5.

Які розпушувачі використовують при виготовленні карамелі:

- А) карбонат натрію; Б) не використовують; В) карбонат амонію.

Завдання 6.

Коли проводять нутрування?

- А) до знекровлювання;
- Б) після оглушення;
- В) після знекровлювання.

Завдання 7.

Перевагою копчення методом поверхневого оброблення є....

- А) скорочення часу оброблення та можливість конденсації (уловлювання) копильних речовин під час очищення повітря перед випусканням його у навколишнє середовище;
- Б) оболонка і поверхневий шар набувають підвищеної механічної міцності, стають менш гігроскопічними і більш стійкими до дії мікроорганізмів;
- В) запобігання ваді «гнилісного розпаду».

Завдання 8.

Паніровані напівфабрикати виготовляють із.....

- А) твердіших частин туш, що потребує механічного розпушення перед застосуванням у їжу;
- Б) шийних, спинно-реберних, поперекових, крижових хребців, а також із грудної і тазової кісток з певним вмістом м'якоті;
- В) знежированого та підкопченого м'яса.

Завдання 9.

Заморожене м'ясо – це м'ясо, яке має температуру у товщі м'язів

- А) вище 12⁰С;
- Б) мінус 6⁰С
- В) 0.....4⁰С

Завдання 10.

Топлене масло – це...

- А) масло з масовою часткою жиру не менше ніж 99,0 %;
- Б) солодковершкове масло, яке нагріте до 60⁰С;
- В) масло, виготовлене у домашніх умовах.

Завдання 11.

Під час стерилізації гинуть:

- А) вегетативні форми мікроорганізмів;
- Б) спорові форми мікроорганізмів;
- В) усі форми бактерій.

Завдання 12.





В процесі карамелізації сахарози утворюються

- А) меланоїдини, фурфурол;
- Б) глюкоза і манноза;
- В) карамелан, карамелен, карамелін.

Завдання 19.

Усі білки залежно від хімічного складу поділяють на

- А) прості та складні;
- Б) природні і штучні;
- В) білки і протеїни.

Завдання 20.

Залежно від природи небілкової групи складні білки поділяють на

- А) природні і штучні;
- Б) забарвлені і незабарвлені;
- В) глікопротеїни, ліпопротеїди, хромопротеїни, нуклеопротейди, фосфопротейни.

Завдання 21.

Ферменти, які каталізують розрив зв'язків у субстратах із приєднанням води, відносяться до класу:

- А) гідролази;
- Б) ліази;
- В) ізомерази.

Завдання 22.

При окисненні альдегідної групи альдоз утворюються:

- А) альдонові кислоти;
- Б) альдарові кислоти;
- В) уронові кислоти;

Завдання 23.

Універсальним переносником енергії є:

- А) холестерин;
- Б) АТФ;
- В) вітамін С.

Завдання 24.



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.

Завдання 25.

Ферменти, які каталізують ізомерні перетворення в межах однієї молекули, відносяться до класу:

- А) трансферази;
- Б) ліази;
- В) ізомерази.

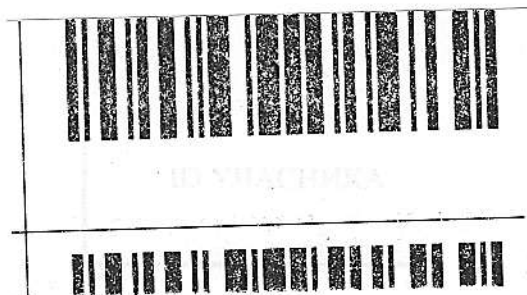
Ректор



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:

Handwritten signature.

