

Варіант 25

Завдання 1.

Що таке жом?

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

Завдання 2.

Жом, призначений для висушування, пресують до вмісту сухих речовин:

- А) 12 – 15%;
- Б) 2 – 5%;
- В) 22 – 25%.

Завдання 3.

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 4.

До міцних алкогольних напоїв не належить:

- А) коньяк;
- Б) пиво;
- В) кальвадос.

Завдання 5.

Використання пальмової олії в маргариновому виробництві проводять для:

- А) підвищення температури плавлення;
- Б) підвищення смакових якостей;
- В) зміни кольору маргарину.

Завдання 6.

Консервування молока, яке засновано на повному знищенні мікроорганізмів, що знаходяться у продукті, шляхом стерилізації відповідає принципу...

- А) абіозу;
- Б) осмоанабіозу;
- В) ксероанабіозу.

Завдання 7.

Під час виготовлення морозива фризерування – це:

- А) збивання молочної суміші;
- Б) гартування молочної суміші;
- В) збивання і заморожування молочної суміші.

Завдання 8.

Натуральні напівфабрикати поділяються на....

- А) великошматкові, порційні та дрібно шматкові;
- Б) димові, бездимні і змішані;
- В) копчені, варені, січені.

Завдання 9.

Прискорене розморожування м'яса проводять при температурі повітря....

- А) 16...20°C;
- Б) 10...15°C;
- В) 20...25°C.

Завдання 10.

Ознаками загару м'яса є....

- А) утворення слизу на поверхні туші, сіро-білий колір;
- Б) зміна кольору, стійкий неприємний запах;
- В) слиз, колір сіро-білий або чорний, консистенція м'яка, відсутній малюнок.

Завдання 11.

Ступінь (міра) патогенності окремої культури мікроорганізму називається:

- А) вірулентністю;
- Б) патогенністю;
- В) адгезивністю.

Завдання 12.

Нейтрофіли - це мікроорганізми для яких оптимальне рН середовище становить:

- А) 2-3;
- Б) 3-4;
- В) 6,5-7,5.

Завдання 13.

Як називається апарат для стерилізації або сушіння лабораторного посуду та інших матеріалів?

- А) термостат;
- Б) дистилат;
- В) сушильна шафа (піч Пастера).

Завдання 14.

Ефективність стерилізації залежить від:

- А) початкового вмісту мікроорганізмів в об'єкті, що стерилізується;
- Б) співвідношенні вегетативних до спорових форм мікроорганізмів;
- В) від усіх перелічених чинників.

Завдання 15.

Аерацією називається процес підводу в середовище

- А) азоту;
- Б) вуглецю;
- В) кисню.



Завдання 16.

Зсувні властивості

- А) характеризують поведінку об'єму продукту при дії на нього зсувних і дотичних напруг;
- Б) характеризують поведінку об'єму продукту при дії на нього нормальних напруг в замкненій формі між двома пластинами або при якомусь іншому способі розтягнення-стиску зразка продукту;
- В) проявляються при зсуві чи відриві продукту від твердої поверхні.

Завдання 17.

Клейстеризація – це

- А) руйнування нативної структури крохмальних зерен у процесі гідротермообробки, яке супроводжується набуханням;
- Б) руйнування нативної структури крохмальних зерен, яке супроводжується розчиненням;
- В) руйнування нативної структури крохмального зерна за рахунок гідролізу.

Завдання 18.

Серед антиоксидантів найбільше значення мають

- А) вільні радикали;
- Б) сполуки фенольної природи;
- В) важкі метали.

Завдання 19.

Що таке декантація?

- А) процес нагрівання продуктів для знищення мікроорганізмів;
- Б) процес видалення рідини з продуктів шляхом відстоювання;
- В) процес зниження температури продуктів.

Завдання 20.

Важливими жиророзчинними вітамінами є

- А) А, С, Р;
- Б) А, D, Е, К;
- В) В, С, Р.

Завдання 21.

При відновному дезамінуванні амінокислоти перетворюються на:

- А) кетокислоти;
- Б) оксикислоти;
- В) насичені жирні кислоти.



Завдання 22.

Гексокіназа каталізує утворення:

- А) глюкозо-6-фосфату,
- Б) глюкозо-2-фосфату,
- В) глюкозо-3-фосфату.

Завдання 23.

Вищі жирні кислоти в процесі їх метаболізму в організмі розщеплюються переважно шляхом:

- А) альфа-окиснення;
- Б) бета-окиснення;
- В) гама-окиснення.

Завдання 24.

Метод, який дає можливість ідентифікувати речовини з подібною електрофоретичною рухливістю за допомогою специфічної реакції преципітації між антигеном і відповідним антитілом, називається:

- А) імуноелектрофорез;
- Б) фронтальний електрофорез;
- В) ізотахофорез.

Завдання 25.

Процес розпаду глікогену до молочної кислоти називається:

- А) глікогенезом;
- Б) глікогенолізом;
- В) глікогеногенезом.

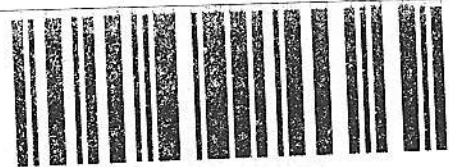
Ректор



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:

