

Варіант 26

Завдання 1.

Тривалість зберігання зерен зеленого горошку, який доставляють в ящиках, від обмолоту до переробки не повинна перевищувати

- А) 6 год; Б) 2 год; В) 12 год.

Завдання 2.

Температура бродіння білих столових вин складає:

- А) 60...65°C; Б) 15...18°C; В) 3...5°C.

Завдання 3.

Продукт, який отримали після уварювання сиропу, називають.....

- А) утфелем; Б) мелясою; В) мезгою.

Завдання 4.

Витяжку із прянощів при виробництві овочевих маринадів готують

- А) настоюванням у гарячій воді;
Б) настоюванням у розчині кухонної солі
В) настоюванням у розчині цукру.

Завдання 5.

Желеподібна консистенція концентрованих фруктових консервів забезпечується наявністю у сировині

- А) агар-агару;
Б) пектину;
В) желатину.

Завдання 6.

Охолодження відпресованого сиру кисломолочного здійснюється до температури...

- А) 20...22 °C; Б) 13...15 °C; В) 3...8 °C.

Завдання 7.

Для нормалізації високожирних вершків не рекомендується використовувати ...

- А) маслянку; Б) вершки; В) воду.

Завдання 8.

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 9.

До морозива, що виготовлене на молочній основі відносять:

- А) сорбет; Б) пломбір; В) плодово-ягідне.

Завдання 10.

Льезон виготовляють із.....

- А) цукру, перцю та майонезу;
Б) меланжу, води і кухонної солі;
В) яйця, солі та перцю.

Завдання 11.

Поверхневий метод культивування мікроорганізмів полягає у вирощуванні на поверхні рідких чи сипучих середовищ:

- А) анаеробних мікроорганізмів;
Б) факультативно-анаеробних мікроорганізмів;
В) мікроаерофільних мікроорганізмів.

Завдання 12.

Більшість молочнокислих бактерій відносяться до:

- А) мікроаерофілів; Б) аеробів; В) анаеробів.

Завдання 13.

Популяції клітин мікроорганізмів, що складаються з особин одного виду, називають:

- А) аксенічною культурою; Б) змішаною культурою; В) чистою культурою.

Завдання 14.

Виявлення бактерій роду *Escherichia* в продуктах харчування свідчить про забруднення:

- А) свіжими фекаліями; Б) водою; В) рослинами.

Завдання 15.

Редукційні властивості мікроорганізмів це –

- А) здатність розщеплювати білки;
Б) здатність розщеплювати вуглеводи;
В) здатність відновлювати барвники.



Завдання 16.

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 17.

Розрізняють наступні види первинного смаку

- А) кислий, солоний, солодкий, гіркий;
- Б) основний та сторонній;
- В) простий та складний.

Завдання 18.

Пресування у технології харчових продуктів використовують з метою

- А) знизити обсіменіння мікроорганізмами, відділити баластні речовини;
- Б) відділити баластні речовини, зберегти колір;
- В) надати продукту певної форми і ущільнити його, відділити рідку фазу від твердої.

Завдання 19.

До фібрилярних білків відносяться

- А) глобуліни сироватки крові;
- Б) колаген та еластин;
- В) білки яєць.

Завдання 20.

Яка з наведених операцій не належить до теплових методів обробки продуктів?

- А) пастеризація;
- Б) бланшування;
- В) дроблення.

Завдання 21.

Які основні біомолекули входять до складу живих об'єктів?

- А) білки, жири, вуглеводи, нуклеїнові кислоти;
- Б) білки, жири, вуглеводні, Карбон;
- В) феноли, спирти, білки, ацетон.

Завдання 22.

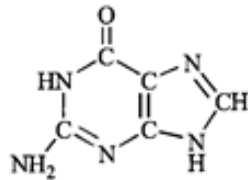


До складу ДНК не входить азотиста основа:

- А) гуанін;
- Б) урацил;
- В) тимін.

Завдання 23.

Структурна формула якої азотистої основи представлена на рисунку?



- А) цитозину,
- Б) гуаніну,
- В) тиміну.

Завдання 24.

Важливу роль у проникненні ацил-КоА через мембранні системи мітохондрій відіграє азотиста основа:

- А) аденін;
- Б) карнітин;
- В) кармуазин.

Завдання 25.

В градієнті pH молекули суміші білків будуть переміщуватися до того моменту, поки не досягнуть такого положення, коли вони перестають бути зарядженими. Такий метод розділення білків, оснований на відмінностях ізоелектричних точок в градієнті pH, називається:

- А) імуноелектрофорезом;
- Б) ізоелектричним фокусуванням;
- В) ізоахофорезом.

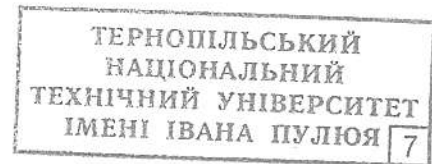
Ректор



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.



Підпис учасника:

І. Зьомко

