

Варіант 28

Завдання 1.

При перед дефекації дифузійного соку відбувається нейтралізація:

- А) фосфорної, щавелевої, лимонної, винної та інших кислот;
- Б) усіх нецукрів;
- В) амінокислот.

Завдання 2.

Гідравлічні транспортери для цукрових буряків це.....

- А) жолоби із пластика, що мають нахил у бік протилежний напрямку переміщення буряків;
- Б) жолоби із сталі або бетону, цегли, дерева, що мають нахил у бік переміщення буряків;
- В) жолоби із дерева, що мають нахил у бік протилежний напрямку переміщення буряків.

Завдання 3.

Збільшення стійкості пива під час зберігання відбувається внаслідок:

- А) сульфитації; Б) карбонізації; В) пастеризації.

Завдання 4.

Процес гідрогенізації - це:

- А) обробка рідких жирів воднем;
- Б) обробка вільних жирних кислот;
- В) обробка фосфатидів.

Завдання 5.

Операцію замочування зерна в технології солоду світлого здійснюють з метою:

- А) накопичення ферментів у зерні;
- Б) гальмування процесу дихання;
- В) мийка, дезінфекція, зволоження зерна.

Завдання 6.

Утворенню рисунка сиру сичужного сприяє наявність:

- А) газів; Б) води; В) сироватки.

Завдання 7.

Режими гарячого копчення виробів із шматкового м'яса є наступними....

- А) температура 30 до 50 °С, тривалість – від 2 до 12 год;
- Б) температура 18...22 °С, тривалість – від 12 до 72 год;
- В) температура 80...100 °С, тривалість – від 1 до 18 год.

Завдання 8.

Бактерицидна фаза молока - це фаза, при якій...

- А) зростає розвиток шкідливої мікрофлори протягом близько 2 год. після доїння;
- Б) пригнічується розвиток шкідливої мікрофлори протягом близько 2 год. після доїння;
- В) прискорюється розвиток корисної мікрофлори протягом близько 2 год. після доїння.

Завдання 9.

Осаджування ковбасих виробів – це.....

- А) процес витримування батонів, нашприцьованих до оболонки, у підвішеному стані;
- Б) відокремлення м'яких тканин від кісток;
- В) розділення м'яса на частини.

Завдання 10.

При виробництві сухих молочних консервів для зниження масової частки вільного жиру у продукті згущену молочну суміш направляють на...:

- А) фільтрування;
- Б) гомогенізацію;
- В) сепарування.

Завдання 11.

Що у бактерійній клітині виконує функцію розділової перегородки, через яку за допомогою пермеаз транспортуються речовини та іони, необхідні для життєдіяльності клітини, і регулює осмотичний тиск в клітині?

- А) нуклеоїд;
- Б) рибосоми;
- В) цитоплазматична мембрана.

Завдання 12.

Де у мікробній клітині відбувається синтез білків?

- А) нуклеоїд;
- Б) клітинна стінка;
- В) рибосоми.

Завдання 13.



Мікроорганізми, для яких кисень не потрібний називається:

А) аеробами; Б) факультативні анаероби; В) анаеробами.

Завдання 14.

Яке спеціальне середовище використовується для культивування анаеробів?

А) середовище Плоскірева; Б) середовище Ендо; В) середовище Кітт-Тароцці.

Завдання 15.

Ознакою розпаду вуглеводів при дослідженні цукролітичних властивостей може бути:

А) утворення кислоти; Б) утворення газу; В) утворення луку.

Завдання 16.

У процесі карамелізації сахарози відбувається дегідратація оксиметилфурфуролу з утворенням

А) карамелану, карамеліну;
Б) глюкози і води;
В) мурашиної і левулінової кислот.

Завдання 17.

Важливою характеристикою дисперсних систем є ступінь подрібнення або дисперсність – це величина

А) пропорційна розміру частинок;
Б) протилежна розміру частинок;
В) рівна розміру частинок.

Завдання 18.

Випікання – це

А) обробка харчових продуктів леткими речовинами диму, що утворюється при неповному згорянні деревини;
Б) продавлювання тістоподібної маси через матрицю під тиском при високій температурі;
В) процес підігрівання тістових заготовок, при якому відбувається їх перехід із стану тіста у стан хліба.

Завдання 19.

Важливими жиророзчинними вітамінами є

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



Завдання 20.

До водорозчинних належать вітаміни групи

А) А, С, Р;

Б) А, D, Е, К;

В) В, С, Р.

Завдання 21.

Чому реплікацію ДНК називають напівконсервативною?

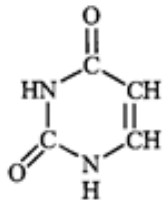
А) дочірні молекули є копіями материнської;

Б) дочірні молекули ДНК містять один материнський і один заново синтезований ланцюг;

В) РНК комплементарна одному з ланцюгів ДНК.

Завдання 22.

Структурна формула якої азотистої основи представлена на рисунку?



А) урацилу;

Б) цитозину;

В) тиміну.

Завдання 23.

Які особливості проходження біохімічних реакцій у живих об'єктах?

А) участь вуглеводів, підвищений тиск, висока швидкість;

Б) участь ензимів, висока точність, висока швидкість;

В) природні значення рН, атмосферний тиск, низька швидкість.

Завдання 24.

Кінцевою речовиною аеробного гліколізу є:

А) 1,3-дифосфогліцерат;

Б) ацетил-КоА;

В) піруват.

Завдання 25.



Універсальним переносником енергії є:

А) холестерин;

Б) АТФ;

В) вітамін С.

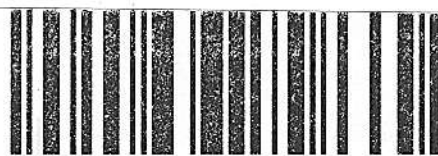
Ректор



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:



6 398387 884370