

Варіант 29

Завдання 1.

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

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

Завдання 2.

Отримання спирту з бражки досягається шляхом:

- А) випарювання та відстоювання;
Б) перегонки та ректифікації;
В) відстоювання та центрифугування.

Завдання 3.

Як називають білий жировий наліт на поверхні шоколаду?

- А) побіління; Б) посивіння; В) помутніння.

Завдання 4.

Шрот – продукт, що отримується після:

- А) екструдування; Б) екстракції; В) експеллерного пресування.

Завдання 5.

В коренеплоді цукрового буряка міститься близько води.

- А) 35%; Б) 75%; В) 25%.

Завдання 6.

Масло з масовою часткою жиру не менше ніж 99,0 % – це...

- А) солодковершкове; Б) кисловершкове; В) топлене.

Завдання 7.

Молочні продукти, сконцентровані видаленням вологи через випарювання у вакуум-випарних – це...

- А) сухі молочні консерви; Б) кисломолочні напої; В) згущені молочні консерви.

Завдання 8.

З якою метою використовують нітрит натрію у ковбасному виробництві?

- А) для покращення запаху готових виробів;
Б) для стабілізації кольору та смаку;
В) для підвищення в'язкості фаршу.

Завдання 9.

Під час знекровлення тварин підвішують....

- А) проводять без підвішування;
- Б) у горизонтальному положенні;
- В) у вертикальному положенні.

Завдання 10.

Для соління м'яса та м'ясопродуктів використовують способи:

- А) сухий, вологий (мокрый), змішаний;
- Б) засолювання, шприцювання;
- В) тумблювання, вакуумування, масування.

Завдання 11.

Процес визначення приналежності мікроорганізму до того або іншого виду за сукупністю морфологічних, культуральних, біохімічних і інших властивостей називають:

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

Завдання 12.

Бактеріостатична дія антисептиків на мікроорганізми – це коли припиняється тільки:

- А) ріст мікроорганізмів;
- Б) розмноження мікроорганізмів;
- В) ріст і розмноження мікроорганізмів.

Завдання 13.

Ступінь (міра) патогенності окремої культури мікроорганізму називається:

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

Завдання 14.

Які мікроорганізми найкраще будуть рости за температури $+10^{\circ}\text{C}$:

- А) термофіли; Б) психротрофи; В) мезофіли.

Завдання 15.

Гемолітичні властивості мікроорганізмів це:

- А) утворення гемотоксинів; Б) аглютинація мікроорганізмів; В) синтез гемму.

Завдання 16.



За діючою силою гелеутворення гелі поділяють на

- А) термотропні та іонотропні;
- Б) ущільнені та неущільнені;
- В) оборонні та необоротні.

Завдання 17.

Що таке декантація?

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

Завдання 18.

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 19.

Показник, який характеризує ступінь ненасиченості жирних кислот, – це

- А) йодне число;
- Б) перекисне число;
- В) кислотне число.

Завдання 20.

Надання порції продукту певної форми, яка повинна зберігатися при подальшій обробці – це

- А) сортування;
- Б) формування;
- В) форматування.

Завдання 21.

Утворення фумарату каталізує:

- А) сукцинатдегідрогеназа;
- Б) цитратсинтетаза;
- В) пермеаза.

Завдання 22.



До піримідинових основ відносяться:

- А) цитозин, урацил,
- Б) гуанін, тимін,
- В) цитозин, аденін.

Завдання 23.

Характерний спосіб об'єднання та розташування у просторі окремих поліпептидних ланцюгів, з яких складається одна функціонально індивідуальна молекула, – це:

- А) вторинна структура білка;
- Б) третинна структура білка;
- В) четвертинна структура білка.

Завдання 24.

Якого виду РНК в клітині є найбільше?

- А) інформаційної;
- Б) рибосомальної;
- В) транспортної.

Завдання 25.

Ферменти, які каталізують реакції синтезу, пов'язані з використанням енергії АТФ та деяких інших трифосфатів, відносяться до класу:

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

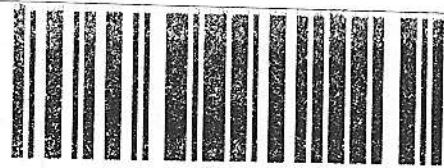
Ректор



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:



6 398387 884370