

## Варіант 6

### Завдання 1.

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 2.

До основної сировини макаронного виробництва належить:

- А) борошно, питна вода, яйцепродукти;
- Б) борошно та питна вода;
- В) борошно, питна вода, сіль.

### Завдання 3.

Майонези вітчизняного виробництва залежно від складу й призначення поділяються на:

- А) столові, з прянощами, зісмаковими і драглеутворюючими добавками, дієтичні;
- Б) столові, з прянощами, сметаноподібні, порошкоподібні;
- В) столові, дієтичні, десертні.

### Завдання 4.

Усихання хліба це...

- А) накопичення цукрів;
- Б) збільшення кількості крохмалю;
- В) зменшення його вологості.

### Завдання 5.

В коренеплоді цукрового буряка міститься близько ..... води.

- А) 35%;
- Б) 75%;
- В) 25%.

### Завдання 6.

Залежно від способу застосування продуктів неповного згоряння деревини копчення підрозділяють на.....

- А) гаряче, холодне;
- Б) димове, бездимне і змішане;
- В) швидке, повільне.

Завдання 7.

Харчовий жировий продукт, який складається з молочного та рослинного жиру з масовою часткою загального жиру 50...85 % і у якому частка молочного жиру не менше ніж 25 % від загального жиру – це...

- А) пломбір;
- Б) спред;
- В) сир.

Завдання 8.

Безкісткові напівфабрикати це....

- А) м'якоть, яка виділена із кращих частин м'яса, очищена від сухожиль й товстих поверхневих плівок і має рівну поверхню
- Б) це вироби, виготовлені з м'ясного фаршу;
- В) шийні, спинно-реберні, поперекові, крижові хребці, а також частина грудної і тазової кісток з певним вмістом м'якоті.

Завдання 9.

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

- А) вище 12<sup>0</sup>С;
- Б) мінус 6<sup>0</sup>С
- В) 0.....4<sup>0</sup>С

Завдання 10.

У разі сепарування молока отримують:

- А) маслянку; Б) вершки; В) сироватку.

Завдання 11.

Що роблять з пастерівською піпеткою після посіву?

- А) прожарюють на вогні;    Б) викидають у смітник;    В) ставлять у дезрозчин.

Завдання 12.



Редукційні властивості мікроорганізмів це –

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

Завдання 13.

Ріст і розмноження мікроорганізмів відбувається за значень водної активності:

- А) близько 4;    Б) близько 6;    В) близько 1.

Завдання 14.

Яка оптимальна температура розвитку становить для *Str. thermophilus*:

- А) від +10 до +20 °C;    Б) від +20 до +30°C;    В) від +40 до +50°C.

Завдання 15.

Як проводять знезараження відпрацьованих бактерійних культур і посуду?

- А) автоклавуванням;    Б) тиндалізацією;    В) в сушильних шафах.

Завдання 16.

До глобулярних білків відносяться

- А) глобуліни сироватки крові;    Б) колаген та еластин;    В) фіброїн та кератин.

Завдання 17.

Ліпіди, які гідролізують з утворенням солей жирних кислот, відносяться до

- А) насичених;                      Б) омилюваних;                      В) незамінних.

Завдання 18.

Яка основна мета використання антиоксидантів у харчових технологіях?

- А) зниження вмісту води в продуктах;
- Б) запобігання окисненню ліпідів;
- В) підвищення солодкості продуктів.

Завдання 19.

Цінним джерелом вітаміну D є

- А) печінка, ікра, жирна риба, яйця;
- Б) зелені частини рослин, овочі та фрукти;
- В) дріжджі, висівки, крупи.

Завдання 20.



Хімічно зв'язана волога утримується

- А) у різного роду порах, капілярах та мікропорожнинах;
- Б) у вигляді гідроксильних іонів;
- В) за рахунок виникнення поверхневих явищ.

Завдання 21.

Що таке репарація?

- А) здатність клітини до виявлення порушень у молекулі РНК;
- Б) здатність клітини до виправлення пошкоджень у молекулі ДНК;
- В) здатність ДНК до самокопіювання.

Завдання 22.

Статична біохімія:

- А) досліджує хімічну природу і властивості речовин, що входять до складу живих організмів;
- Б) вивчає перетворення речовин в організмі і взаємопов'язане з ним перетворення енергії, тобто обмін речовин і енергії в організмі;
- В) займається вивченням хімічних процесів, які лежать в основі функціональної діяльності різних органів і систем.

Завдання 23.

Нуклеїнові кислоти – це біополімери, у яких залишки мононуклеотидів з'єднані між собою:

- А) 3'-5'-фосфодієфірним зв'язком;
- Б) 1-4-глікозидним зв'язком;
- В) 1-6-глікозидним зв'язком.

Завдання 24.

Скільки стереоізомерів має фруктоза (у циклічній формі)?

- А) 8;
- Б) 16;
- В) 64.

Завдання 25.



Кінцевою речовиною аеробного гліколізу є:

- А) 1,3-дифосфогліцерат;
- Б) ацетил-КоА;
- В) піруват.

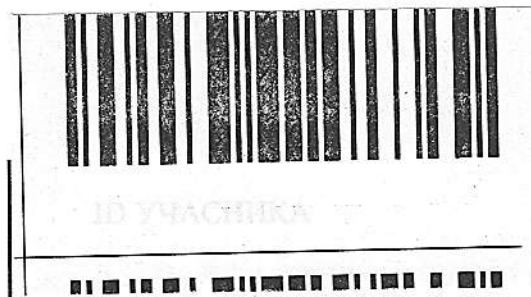
Ректор



# 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 ПУЛІЮКА 7



Підпис учасника:

*Хміль*

