

Варіант 7

Завдання 1.

Столові вина містять спирти:

- А) натурального бродіння сусла; Б) гідролізний; В) технічний.

Завдання 2.

До сторонньої мікрофлори під час виробництва пива відносять:

- А) виробничі дріжджі; Б) сушені дріжджі; В) дикі дріжджі.

Завдання 3.

Купажні вина – це:

- А) вина, отримані в результаті змішування різних виноматеріалів;
Б) вина, отримані змішуванням різних сортів винограду;
В) вина, отримані змішуванням різних сортів винограду в польових умовах при збиранні врожаю.

Завдання 4.

За складом, властивостями і поживністю маргарин порівнюють з:

- А) вершковим маслом; Б) пальмоядровою олією; В) рослинною олією.

Завдання 5.

Що передбачає біоз?

- А) створення умов, що пригнічують життєдіяльність мікроорганізмів та гальмують ферментативні процеси в рослинній сировині;
Б) створення умов для нормального протікання життєвих процесів у рослинній сировині;
В) повне припинення життєдіяльності мікроорганізмів і життєвих процесів в рослинній сировині.

Завдання 6.

Сир – це ...

- А) жировий продукт, який складається з молочного та рослинного жиру з масовою часткою загального жиру 50...85 %;
Б) білковий продукт, отриманий внаслідок зсідання молочної сировини під дією молокозсідальних ферментів, закваски, або впливу фізико-хімічних факторів;
В) кисломолочний продукт, який виробляється сквашуванням пряженого молока чистими культурами термофільного молочнокислого стрептокока.

Завдання 7.

Оглушення свиней газовою сумішшю здійснюють протягом....

- А) 30 с; Б) 45 с; В) 60 с.

Завдання 8.

Йогурт – це ...

- А) жировий продукт, який складається з молочного та рослинного жиру з масовою часткою загального жиру 50...85 %;
- Б) білковий продукт, отриманий внаслідок зсідання молочної сировини під дією молокозсідальних ферментів, закваски, або впливу фізико-хімічних факторів;
- В) кисломолочний продукт з підвищеним вмістом сухих речовин, який виробляють сквашуванням молока культурами болгарської палички і термофільного стрептококу.

Завдання 9.

Виготовлення молочних консервів ґрунтується на принципах:

- А) абіозу та анабіозу; Б) біозу та абіозу; В) анабіозу та біозу.

Завдання 10.

При якому способі виробництва сиру кисломолочного зсідання білків молока проходить лише внаслідок накопичення молочної кислоти?

- А) кислотному; Б) кисло-сичужному; В) термокислотному.

Завдання 11.

Чистою культурою одного виду називають:

- А) сукупність однорідних мікроорганізмів, що виділена на поживному середовищі та характеризується подібними морфологічними, тинкторіальними, культуральними, біохімічними та антигенними властивостями;
- Б) сукупність різних мікроорганізмів, що виділена на поживному середовищі та характеризується подібними морфологічними, тинкторіальними, культуральними, біохімічними та антигенними властивостями;
- В) сукупність однорідних мікроорганізмів, що виділена на поживному середовищі та характеризується різними морфологічними, тинкторіальними, культуральними, біохімічними та антигенними властивостями.

Завдання 12.

Глибинний метод культивування здійснюється на середовищах:

- А) сухих; Б) рідких; В) твердих.

Завдання 13.



Форма клітин у клостридій:

А) паличкоподібна; Б) куляста; В) спіралеподібна.

Завдання 14.

Маслянокислі бактерії за типом дихання відносяться до:

А) анаеробних; Б) аеробних; В) мікроаерофільних.

Завдання 15.

Глибинне культивування у виробництві здійснюють у спеціальних апаратах, які називаються:

А) термостатами; Б) дистиляторами; В) ферментерами.

Завдання 16.

Нестійкий до дії високих температур, металів, кисню, значна частка втрачається під час зберігання плодів та овочів – це

А) вітамін А; Б) вітамін С; В) вітамін D.

Завдання 17.

Саломас для виробництва маргарину отримують шляхом

А) гідролізу; Б) гідрогенізації; В) плавлення.

Завдання 18.

Яка основна мета використання антиоксидантів у харчових технологіях?

А) зниження вмісту вологи в продуктах;

Б) запобігання окисненню ліпідів;

В) підвищення солодкості продуктів.

Завдання 19.

Який метод обробки використовується для зниження вмісту мікроорганізмів у продуктах при температурі нижче 100 °C?

А) пастеризація; Б) гомогенізація; В) замочування.

Завдання 20.

Цінним джерелом вітаміну D є

А) печінка, ікра, жирна риба, яйця;

Б) зелені частини рослин, овочі та фрукти;

В) дріжджі, висівки, крупи.

Завдання 21.



Утворення ізоцитрату каталізує:

- А) трипсин;
- Б) аконітаза;
- В) фумараза.

Завдання 22.

Складними ліпідами називають:

- А) ліпіди, що є складними ефірами циклічних спиртів і жирних кислот;
- Б) ліпіди, які є складними ефірами вищих жирних кислот та високомолекулярних спиртів;
- В) ліпіди, які при гідролізі вивільняють спирт, а також фосфат, аміносполуки, вуглеводи.

Завдання 23.

В гліколіз включаються наступні сполуки:

- А) сахароза, жирні кислоти;
- Б) глюкоза, крохмаль, глікоген;
- В) фруктоза, манноза, амінокислоти.

Завдання 24.

Живі організми з точки зору термодинаміки:

- А) закриті системи;
- Б) відкриті системи;
- В) ізольовані системи.

Завдання 25.

Імобілізація ферментів – це:

- А) фіксація ферментів в обмеженому просторі;
- Б) розщеплення ферментів протеазами;
- В) взаємодія ферментів із субстратами.

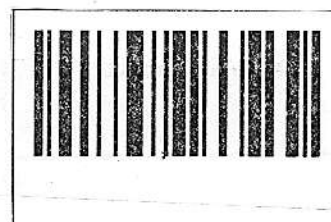
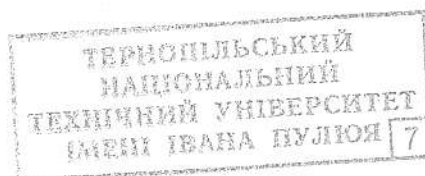
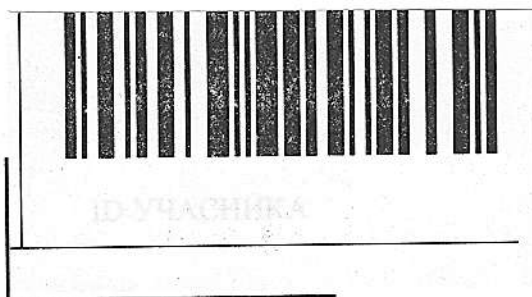
Ректор



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:

