

Варіант 8

Завдання 1.

Для нейтралізації вільних жирних кислот олію обробляють:

- А) бензином; Б) газом; В) лугом.

Завдання 2.

Для видалення з олії специфічного смаку і запаху застосовують процес:

- А) гідратування; Б) дезодорування; В) вибілювання.

Завдання 3.

За тривалістю витримки і якістю вина підрозділяють на:

- А) молоді та витримані;
Б) ординарні, марочні та колекційні;
В) молоді, середньої витримки, витримані, колекційні.

Завдання 4.

Олію виробляють із

- А) насіння свиріпи, томатів, гарбузів;
Б) кісточок абрикосів, персиків, слив, вишень, яблук;
В) всі відповіді вірні.

Завдання 5.

До основної сировини макаронного виробництва належить:

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

Завдання 6.

Що таке посічені напівфабрикати?

- А) це частини шийних, спинно-реберних, поперекових, крижових хребців, а також із грудної і тазової кісток з певним вмістом м'якоті;
Б) це вироби, виготовлені з м'ясного фаршу;
В) це один або два приблизно однакових за масою шматки м'яса, призначені для смаження цільними шматками.

Завдання 7.

Перевагою здійснення технологічної операції варіння у формах для виробів із шматкового м'яса є...

- А) соковитий та монолітний готовий продукт, більший вихід готового продукту;
- Б) довший термін зберігання продукту;
- В) скорочення тривалості варіння.

Завдання 8.

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 9.

Спред – це продукт, що ...

- А) містить тільки молочний жир та плазму молока, рівномірно розподілену у жировій фазі;
- Б) виробляють з плодів, ягід або овочів із додаванням основи з молочною сировиною (до 10 % від загальної кількості);
- В) 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.

Завдання 10.

Мета пастеризації вершків:

- А) покращення органолептичних властивостей;
- Б) покращення технологічних властивостей;
- В) зупинка росту і розмноження мікрофлори, руйнування ферментів.

Завдання 11.

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 12.

Пропіоновокисле бродіння є важливе при виробництві:

- А) йогуртів; Б) сметани; В) сиру.

Завдання 13.



Як називається апарат для вирощування мікроорганізмів в безкисневих умовах?

А) анаеростат; Б) термостат; В) сушильна шафа (пiч Пастера).

Завдання 14.

У процесі спороутворення відбувається синтез особливої сполуки, яка відсутня у вегетативних клітин:

А) соляної кислоти; Б) сірчаної кислоти; В) дипіколінової кислоти.

Завдання 15.

Клітинна стінка виконує функцію:

А) синтезу білків;

Б) синтезу вуглеводів;

В) механічного бар'єру між зовнішнім середовищем і протопластом.

Завдання 16.

Саломас для виробництва маргарину отримують шляхом

А) гідролізу;

Б) гідрогенізації;

В) плавлення.

Завдання 17.

Адсорбційно-зв'язана волога утримується за рахунок

А) виникнення поверхневих ефектів;

Б) утворення гідроксильних іонів;

В) виникнення хімічних зв'язків.

Завдання 18.

Хімічно-зв'язана вода під час сушіння

А) не видаляється; Б) видаляється; в) видаляється залежно від виду продукту.

Завдання 19.

Показник, який характеризує ступінь ненасиченості жирних кислот, – це

А) йодне число;

Б) перекисне число;

В) кислотне число.

Завдання 20.

Важкозасвоювані речовини

А) легко вступають в обмін речовин організму людини;

Б) не перетравлюються організмом людини і виводяться з нього;

В) речовини, що використовуються організмом лише частково через погану засвоюваність.



Завдання 21.

Окисненню жирних кислот передують їх активація з утворенням КоА-похідних жирних кислот, які називаються:

- А) ацетил-КоА;
- Б) ацил-КоА;
- В) ацетилен-КоА.

Завдання 22.

До дисахаридів належать:

- А) глюкоза, мальтоза;
- Б) сахароза, фруктоза;
- В) сахароза, лактоза.

Завдання 23.

Дихальний ланцюг – це:

- А) пасивний перенос глюкози;
- Б) перенос амінокислот до рибосом;
- В) перенос електронів.

Завдання 24.

Як називається метод, у якому використовують катіоно- або аніонообмінники, з функціональними групами яких обмінюється частина білків залежно від їх заряду і затримується на колонці, тоді як інші білки безперешкодно виходять з колонки?

- А) афінна хроматографія;
- Б) іонообмінна хроматографія;
- В) адсорбційна хроматографія.

Завдання 25.

Рекомбінантна ДНК – це:

- А) одноланцюгова ДНК;
- Б) штучна молекула ДНК, яка складена із фрагментів різних видів ДНК і не існуюча в природі;
- В) дволанцюгова ДНК, яка зазнала репарації.



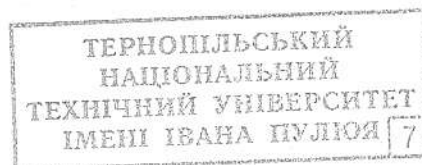
Ректор



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:

